

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre		
	A	B	C
Plat n° 1 : Tomates à la Parisienne au Thon	Laver, éplucher des Légumes	Cuire des légumes à la vapeur	
	Clarifier des œufs	Evider des tomates à la cuillère à racine	
	Réaliser une sauce émulsionnée froide stable		
Plat n° 2 : Carré de Porc Poêlé Garniture Vallée d'Auge	Laver, éplucher des Légumes	Sauter des champignons, et des Pommes fruits	Habiller un Carré de Porc
	Tailler un fruit en brunoise		Poêler un carré de Porc
	Escaloper des Champignons	Frire des Pommes de Terre	Réaliser une sauce brune aux fruits
	Utiliser des Produits semi-élaborés (fond lié)		

Groupement inter académique II		Session	2005	Code	50327
Examen et spécialité					
CAP CUISINE					
Intitulé de l'épreuve					
EP2 : Production et distribution culinaire					
Type	Date et heure	Durée	Coef	N° de page/total	
TECH	30 mai 2005	4H 30'	12	1/1	