

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 : Petits filets de boeuf stroganoff, riz aux poivrons	Préliminaire :		
	Ciseler les oignons	Détailler la viande en morceaux	
	Tailler un légume en brunoise		
	Cuisson :	Monder un poivron	Lier à la matière grasse (crème)
	Cuire un légume à l'anglaise		
	Appareils, fonds et sauces		
	Utiliser des produits semi - élaborés	Cuire le riz à court mouillement	Sauter avec déglacage
		Réaliser une liaison par réduction	
Plat n° 2 : Tarte fine aux pommes, sauce caramel	Pâtisserie		
	Tamiser et fleurir	Réaliser une pâte feuilletée	Cuire du caramel
	Emincer des fruits	Débiter et cuire le feuilletage	

Groupement inter académique II		Session	2005	Code	50266
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	<i>31 mai 2005</i>	4H 30'	12	1/1	