

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLÉTER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre		
	A	B	C
Plat n° 1 : Cuisses de canard poêlées aux navets.	Laver et éplucher des légumes	Désosser mançonner les cuisses de volaille	Poêler les cuisses de canard
	Utiliser les fonds Pai	Tourner des navets	
	Clarifier les oeufs	Glacer les légumes	
Plat n° 2 : Tartes à l'alsacienne.	Préparer un appareil à crème prise sucrée.	Réaliser une pâte brisée, foncer, pincer, cuire	Glacer au sucre glace

Groupement inter académique II	Session 2005	Code 50314	
Examen et spécialité CAP CUISINE			
Intitulé de l'épreuve EP2 : Production et distribution culinaire			
Type TECH	Date et heure <i>1^{er} Juin 2005</i>	Durée 4H 30'	Coef 12
			N° de page/total 1/4