

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 : Goujonnettes de sole Sauce Tartare Pommes à l'anglaise | Ciseler des échalotes | Tourner des pommes de terre | Lever des filets de sole |
| | Paner à l'anglaise | Habiller des soles filets | |
| | Historier des citrons | Tailler des goujonnettes | |
| | Cuire des pommes à l'anglaise | Frirer des goujonnettes | |
| | Réaliser une mayonnaise (tartare) | | |
| Plat n° 2 : Tarte Paysanne | Tailler des pommes en paysanne | Réaliser une pâte brisée sucrée | |
| | Cuire une pâtisserie au four | Foncer et pincer une tarte | |
| | | Faire un appareil à flan | |
| | | | |
| | | | |

| | | | | | |
|--|------|---------------|-------------|------------------|---------|
| Groupement inter académique II | | Session | 2005 | Code | 50387-1 |
| Examen et spécialité CAP CUISINE | | | | | |
| Intitulé de l'épreuve EP2 : Production et distribution culinaire | | | | | |
| Type | TECH | Date et heure | 2 Juin 2005 | Durée | 4H 30' |
| | | | | Coef | 12 |
| | | | | N° de page/total | 1/1 |