

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Produire et distribuer les 2 ou 3 plats à l'aide des fiches techniques suivantes :

* Carré d'agneau aux primeurs (4 personnes)

* Génoise sauce anglaise (8 personnes)

Groupement inter académique II		Session 2005	Code 50387-2	
Examen et spécialité CAP CUISINE				
Intitulé de l'épreuve EP2 : Production et distribution culinaire				
Type SUJET	Date et heure <i>Vendredi 27 mai (Matin)</i>	Durée 4h30	Coefficient 12	N° de page/total S 1/3

FICHES TECHNIQUES

INTITULE
Carré d'agneau aux Primeurs

Nombre de couverts
4

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<u>Elément de base</u>			Mettre en place le poste de travail
1. Carré d'agneau (8 côtes)	Kg	1,200	Parer, désosser et mançonner le carré
Beurre	Kg	0,020	
Huile d'arachide	L	0,020	
<u>Jus de rôti</u>			Préparer la garniture aromatique
Carottes	Kg	0,040	Préparer la garniture « aux primeurs » Tourner 2 carottes et 2 navets par pers. Tourner les pommes cocottes
Oignons	Kg	0,040	
Thym	Kg	PM	
Ail	Gousse	1	
<u>Finition</u>			Marquer les légumes en cuisson
Beurre	Kg	0,020	Carottes et navets glacés à blanc Petits pois et haricots verts à l'anglaise
Cresson	Botte	¼	
<u>Garniture</u>			Marquer les carrés en cuisson
Carottes nouvelles	Kg	0,400	Marquer les pommes cocottes en cuisson
Navets nouveaux	Kg	0,400	
Beurre	Kg	0,020	Confectionner le jus de rôti
Sucre semoule	Kg	PM	
Petits pois écosés surgelés	Kg	0,100	
Haricots verts extra-fins surgelés	Kg	0,100	Chauffer les légumes verts
Beurre	Kg	0,020	
Pomme de terre à chair ferme	Kg	0,500	Dresser le carré d'agneau et la garniture
Huile d'arachide	L	0,020	
Beurre	Kg	0,010	
Persil	Kg	PM	
<u>Assaisonnement</u>			
Gros sel	Kg	PM	
Sel fin	Kg	PM	
Poivre du moulin	Kg	PM	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
Planche à découper, plaques à débarrasser, Désosseur, Econome, Couteau d'office, Calottes Plaque à rôtir, Russes, Bain-Marie à sauce, Chinois Chauffante,	Plat ovale , Saucière avec une doublure et papier gaufre.

CAP CUISINE	S 50387-2
EP2 : Production et distribution culinaire	S 2/3

FICHES TECHNIQUES

INTITULE
Génoise sauce anglaise

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<u>Génoise</u>			1-Mettre en place le poste de travail.
Œufs (entiers)	Pces	4	
Sucre semoule	Kg	0,125	2-Chemiser le moule.
Farine	Kg	0,125	
Beurre	Kg	0.040	3-Confectionner la génoise.
<u>Chemisage</u>			
Beurre	Kg	0,020	4-Marquer la génoise en cuisson .
Farine	Kg	0,020	5-Confectionner la crème anglaise
<u>Crème Anglaise</u>			
Lait	L	0,50	6-Démouler la génoise sur grille
Œufs (jaunes)	Pces	5	
Sucre semoule	Kg	0,100	7- Décorer la surface de la génoise au
Vanille	Gousse	½	Sucre glace à l'aide d'un pochoir
<u>Décor</u>			8- Dresser la génoise et la crème anglaise
Sucre glace	Kg	0,025	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
Cul de poule, bain-marie, fouet à blanc , tamis, Marise, 1 Moule à manquer diam 22 cm, pinceau Cul de poule, fouet, russe, spatule en bois, calotte, Chinois Pochoir (à la convenance du centre d'examen ou du candidat)	Plat rond et papier gaufré

CAP CUISINE	S 50387-2
EP2 : Production et distribution culinaire	S 3/3