

## TEXTE DE L'EPREUVE

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

- \* Tomates à la Parisienne au Thon ( pour 8 cts )
- \* Carré de Porc Poêlé, Garniture « Vallée d'Auge » ( pour 4 cts )

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2005</b>	Code <b>50327</b>	
Examen et spécialité <b>CAP CUISINE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>				
Type <b>SUJET</b>	Date et heure <i>30 mai 2005</i>	Durée <b>4h30</b>	Coefficient <b>12</b>	N° de page/total <b>S 1/3</b>

## FICHES TECHNIQUES

<b>INTITULE</b>
<b>Tomates à la Parisienne Au Thon</b>

<b>Nombre de couverts</b>
<b>8</b>

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation	
<b><u>Éléments de Base</u></b>				
Tomates (8 pièces de 0,160 kg )	Kg	1,280	<b>Marquer la macédoine</b> Cuire à l'anglaise ou au four vapeur Rafraîchir, égoutter.	
Sel fin	Kg	Pm		
<b><u>Garniture</u></b>				
Macédoine de légumes (surgelées)	Kg	0,640	<b>Préparer les tomates</b> Laver les tomates Oter le chapeau Eliminer le pédoncule Evider les tomates, saler Les réserver retournées	
Assaisonnement	Kg	Pm		
Thon en miette	Boîte 1/2	1		
<b><u>Sauce Mayonnaise</u></b>				
Œufs ( jaunes )	Pièces	2	<b>Eplucher, laver la salade</b>	
Huile d'arachide	L	0,30		
Moutarde	Kg	0,020		
Assaisonnement	Kg	Pm		
<b>Emietter le thon</b> Réserver au frais.				
<b>Confectionner la sauce mayonnaise</b>				
<b>Mélanger tous les éléments</b>				
<b>Garnir les tomates</b>				
<b><u>Finition</u></b>				
Laitue	Pièce	0,50	<b>Dresser</b> (Utilisation de la salade ; au choix du Candidat)	
<b><u>Assaisonnement</u></b>				
Gros sel	Kg	Pm		
Sel fin	Kg	Pm		
Poivre du moulin	Kg	Pm		

Matériel de préparation	Matériel de dressage
Plaque à débarrasser Calottes Passoire Fouet	Plat ovale ou rond ; assiettes à entremet

<b>CAP CUISINE</b>	<b>S 50327</b>
<b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>	<b>S 2/3</b>

## FICHES TECHNIQUES

<b>INTITULE</b>
<b>Carré de Porc Poêlé Garniture « Vallée d'Auge »</b>

<b>Nombre de couverts</b>
<b>4</b>

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b><u>Eléments de Base</u></b>			<p><b>Habiller le carré.</b>  <b>Marquer le carré.</b> ( la garniture aromatique sera ajoutée au 2/3 de la cuisson )  <b>Eplucher, laver tous les légumes.</b>  <b>Préparer la garniture aromatique.</b>  <b>Préparer les éléments du fond de poêlage :</b>  <i>Pommes reinettes en brunoise, faire sauter, flamber, réserver.</i>  <b>Préparer la garniture d'accompagnement :</b>  <i>Pommes fruits en quartiers sautées</i>  <i>Champignons escalopés, sautés et crévés</i>  <i>Tourner et cuire les pommes cocottes</i>  <b>Terminer le fond de poêlage :</b>            Débarrasser le carré, réserver            Dégraisser, déglacer avec le calvados et le vin blanc            Mouiller au fond brun de veau lié et réduire            Vérifier l'assaisonnement et passer au chinois  <b>Glacer le carré de porc</b>  <b>Terminer le fond de poêlage</b>            Ajouter la brunoise de pommes            Tamponner, réserver au bain-marie</p> <p><b>Dresser le carré sur plat ovale, disposer les quartiers de pommes et les champignons autour.</b>  <b>Décorer avec persil.</b>  <b>Dresser les pommes cocottes sur plat rond</b>  <b>Envoyer avec une saucière.</b></p>
Carré de Porc	Kg	1.200	
Beurre	Kg	0,020	
huile	L	Pm	
Carottes	Kg	0,100	
Oignons	Kg	0,100	
Tomates	Kg	0,050	
Bouquet Garni	Pièce	1	
<b><u>Fond de poêlage</u></b>			
Calvados	L	PM	
Fond Brun Lié	L	0,40	
Pommes Reinette (brunoise)	Kg	0,100	
Beurre	Kg	0,020	
Beurre ( pour tamponner )	Kg	0,005	
Vin Blanc	L	0,10	
<b><u>Garnitures</u></b>			
Pommes Reinette ( en quartiers )	Kg	0,400	
Citron	Pièce	1/2	
Champignons de Paris	Kg	0,125	
Beurre	Kg	0,050	
Pommes de terre (Charlotte)	Kg	0,750	
Huile	L	PM	
Crème double	L	0,08	
<b><u>Finition</u></b>			
Persil	Botte	0,25	
<b><u>Assaisonnement</u></b>			
Sel fin	Kg	Pm	
Poivre du moulin	Kg	Pm	

*Matériels courants de cuisine*

<b>CAP CUISINE</b>	<b>S 50327</b>
<b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>	<b>S 3/3</b>