

TEXTE DE L'EPREUVE

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

- * Petits filets de bœuf stroganoff

- * Riz pilaf aux poivrons

- * Tarte fine aux pommes, sauce caramel

Groupement inter académique II		Session 2005	Code 50266	
Examen et spécialité CAP CUISINE				
Intitulé de l'épreuve EP2 : Production et distribution culinaire				
Type SUJET	Date et heure <i>31 mai 2005</i>	Durée 4h30	Coefficient 12	N° de page/total S 1/4

FICHES TECHNIQUES

INTITULE
Petits filets de bœuf « strogonoff »

Nombre de couverts
4

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Base			
Filet de bœuf (queue)	Kg	0.600	Préparer le filet de bœuf : Découper le filet dégraissé en petits dés de 1 cm de côté.
Huile d'arachide	L	0.020	
Beurre	Kg	0.020	
Sauce			
Oignons	Kg	0.100	Marquer les filets : cuisson « sauter minute » : Assaisonner, sel, poivre et paprika. Saisir rapidement (saignant) dans l'huile et le beurre. Débarrasser et égoutter dans une passoire.
Vin blanc	L	0.050	
Fond de veau brun lié (PAI)	L	0.200	
Concentré de tomates	Kg	0.005	
Crème double	L	0.050	Réaliser la sauce : Dégraisser le sautoir. Suer les oignons ciselés, saupoudrer de paprika. Déglacer au vin blanc, réduire. Ajouter le fond de veau brun tomate, réduire. Crémer, réduire, vérifier l'assaisonnement.
Assaisonnement			
Paprika	Kg	Pm	
Sel fin	Kg	Pm	Dressage : En légumier : Dresser les petits filets, napper de sauce. En assiette : accompagnés de la garniture.
Poivre du moulin	Kg	Pm	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
<ul style="list-style-type: none"> - Sautoir, sauteuse - Russes 	<ul style="list-style-type: none"> - Légumiers - Assiettes de service

CAP CUISINE	50266
EP2 : Production et distribution culinaire	S 2/4

FICHES TECHNIQUES

INTITULE
Riz pilaf aux poivrons

Nombre de couverts
4

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Riz pilaf			<p>Préparer les poivrons : Monder, tailler en brunoise les poivrons. Cuire à l'anglaise, égoutter, réserver.</p> <p>Marquer le riz en cuisson. Suer les oignons ciselés, nacrer le riz. Mouiller au fond blanc (1 fois et demi le volume de Riz). Ajouter le bouquet garni, assaisonner Cuisson au four.</p> <p>Terminer le riz Lier au beurre en fin de cuisson, ajouter la brunoise de poivrons.</p> <p>Dresser En légumier ou en assiette</p>
Riz long	Kg	0,200	
Beurre	Kg	0,040	
Oignons	Kg	0,080	
Bouquet garni	U	1	
Fond blanc de veau (PAI)	L	0,300	
Garniture			
Poivrons rouges	Kg	0,050	
Poivrons verts	Kg	0,050	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
<ul style="list-style-type: none"> - Rondeau 	<ul style="list-style-type: none"> - légumier - doublure - Assiette de service

CAP CUISINE	50266
EP2 : Production et distribution culinaire	S 3/4

FICHES TECHNIQUES

INTITULE
Tarte fine aux pommes, sauce caramel

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Pâte feuilletée			Réaliser une pâte feuilletée
Farine	Kg	0,300	Réaliser la détrempe
Sel	Kg	Pm	Incorporer la matière grasse
Eau	L	0,150	Tourer le feuilletage
Margarine à feuilletage	Kg	0,225	Abaisser finement la pâte, découper des 8 disques de 14 cm de diamètre.
Farine pour fleurir	Kg	0,050	Plaquer sur plaque à pâtisserie et réserver
Garniture			Garniture
Pommes fruits	Kg	1,600	Eplucher, citronner et émincer les pommes.
Citron	Kg	0,100	Garnir les fonds harmonieusement.
Sucre semoule	Kg	0,100	Saupoudrer de sucre
Sauce caramel			Marquer les tartes en cuisson.
Crème liquide	L	0,600	Sauce caramel :
Sucre semoule	Kg	0,150	Réaliser un caramel blond, décuire avec crème liquide, réduire, refroidir
			Dresser :
			Sur assiette, les tartes fines tièdes avec un cordon de sauce caramel

Matériel de préparation	Matériel de dressage
<ul style="list-style-type: none"> - Plaque à pâtisserie - Poêlon à sucre - Rouleau à pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> - Assiettes à dessert

CAP CUISINE	50266
EP2 : Production et distribution culinaire	S 4/4