

TEXTE DE L'EPREUVE

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

*** Cuisses de canard poêlées aux navets.**

*** Tarte à l'alsacienne**

Groupement inter académique II		Session 2005	Code 50314
Examen et spécialité CAP CUISINE			
Intitulé de l'épreuve EP2 : Production et distribution culinaire			
Type SUJET	Date et heure <i>1^{er} Juin 2005</i>	Durée 4h30	Coefficient 12
		N° de page/total S 1/3	

FICHES TECHNIQUES

INTITULE
Cuisses de canard poêlées aux navets.

Nombre de couverts
4

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Eléments de base			1) Désosser et manchonner les cuisses de canard.
Cuisse de canard	P	4,000	
Huile	L	0,010	2) Préparer la garniture aromatique.
Beurre	KG	0,020	
Fond de poêlage			3) Réaliser un fond de veau P.A.I.
Carottes	KG	0,050	
Oignon	KG	0,050	3) Marquer en cuisson « poêler » les cuisses.
Vin blanc	L	0,050	
Madère	L	0,050	4) Préparer la garniture :
Fond brun lié de canard ou de veau	L	0,750	
Thym	BT	Pm	Navets tournés, glacés à blanc
Laurier	BT	Pm	Petits oignons glacés à blanc
Garniture			5) Terminer le fond de poêlage.
Navets long	KG	1,000	
Petits oignons	KG	0,100	6) Glacer les cuisses
Sucre	KG	Pm	
Beurre	KG	0,200	7) Dresser les cuisses et la garniture.
Assaisonnement			
Sel fin	KG	Pm	
Poivre du moulin	KG	Pm	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
Cocotte ou sautoir.	Plat ovale et saucière.

CAP CUISINE	S 50314
EP2 : Production et distribution culinaire	S 2/3

FICHES TECHNIQUES

INTITULE
Tarte à l'Alsacienne.

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Pâte brisée			1) Réaliser la pâte brisée.
Farine	KG	0,250	
Sucre	KG	0,025	2) Eplucher les pommes, couper en quartier
Sel	KG	0,005	
Beurre	KG	0,125	
Œufs	P	1,000	
Eau	L	0,050	3) Réaliser L'appareil à crème prise sucrée.
Garniture			4) Foncer un cercle, dresser les pommes, Ajouter l'appareil à crème prise
Pommes golden	KG	0,600	
Citron	P	1,000	5) Marquer la tarte en cuisson.
Appareil à crème prise sucrée			6) Dresser et envoyer la tarte.
Œufs (jaune)	P	1,000	
Oeufs	P	2,000	
Sucre	KG	0,050	
Lait	L	0,200	
Crème liquide	L	0,100	
Vanille liquide	L	Pm	
Finition			
Sucre glace	KG	0,020	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
Cercles à tarte, plaque à pâtisserie.	Plats ronds et dentelles.

CAP CUISINE	S 50314
EP2 : Production et distribution culinaire	S 3/3