

## TEXTE DE L'EPREUVE

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

- \* Goujonnettes de Sole sauce Tartare, Pommes à l'anglaise  
( 4 personnes )
  
- \* Tarte Paysanne ( 8 personnes )

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2005</b>	Code <b>50387-1</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>2 juin 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>Goujonnettes de sole sauce Tartare, pommes à l'anglaise</b>

<b>Nombre de couverts</b>
4

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b><u>Eléments de base</u></b>			1- Habiller les soles et lever les filets
- Soles filets (2 pièces de 800 gr)	Kg	1.600	2- Tailler les filets en goujonnettes
<b><u>Eléments pour paner</u></b>			3- Tourner les pommes de terre
- Farine	Kg	0.100	4- Historier les citrons
- Œufs	Pce	3	5- Eplucher et ciseler les échalotes
- Huile	L	0.030	6-Laver,effeuiller, hacher les fines herbes
- Chapelure	Kg	0.300	7- Hacher les cornichons et les câpres
- Sel et poivre	Kg	Pm	8- Réaliser la Mayonnaise
<b><u>Garniture</u></b>			9- Paner les goujonnettes
- Pommes de terre BF 15 ( 3 par pers )	Kg	1.200	10- Cuire les Pommes à l'anglaise
- Gros sel	Kg	Pm	11- Terminer la sauce Tartare
<b><u>Sauce Tartare</u></b>			12- Frire les goujonnettes en sautoir
- Huile	L	0.300	13- Dresser les goujonnettes sur plat rond
- Jaune d'œuf	Pce	1	Décor autour
- Moutarde	Kg	0.015	Sauce tartare à part en saucière
- Persil	Botte	1/6	Pommes à l'anglaise en légumier
- Cerfeuil	Botte	1/6	
- Estragon	Botte	1/6	
- Ciboulette	Botte	1/6	
- Echalotes	Kg	0.030	
- Cornichons	Kg	0.030	
- Câpres	Kg	0.020	
- Sel et poivre	Kg	Pm	
<b><u>Eléments de décor</u></b>			
- Citrons	Pce	2	
- Persil	Botte	Pm	
<i>Huile pour friture</i>	Litre	1	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
Planche à découper, plaques à débarrasser, ciseaux Calottes, cul de poule , fouet , araignée Papier absorbant	- Plat rond - Saucière - Légumier - Doublure - Dentelle

<b>CAP CUISINE</b>	<b>S 50387-1</b>
<b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>	<b>S 2/3</b>

## FICHES TECHNIQUES

<b>INTITULE</b>
<b>Tarte Paysanne</b>

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

<b>Candidat n°:</b>

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
<b><u>Pâte Brisée sucrée</u></b>			1- Réaliser la pâte brisée sucrée
- Farine	Kg	0.250	2- Eplucher et citronner les pommes
- Beurre	Kg	0.125	3- Foncer les fonds de tarte ( 2 x 4 )
- Sucre	Kg	0.030	4- Couper les pommes en quartiers et tailler les quartiers en paysanne
- Jaune d'oeuf	Pce	1	5- Réaliser l'appareil à crème prise sucré
- Eau	L	0.050	6- Garnir les tartes ( pommes + appareil )
- Sel	Kg	0.005	7 - Cuire les tartes environ 30 min Th° 180 °
<b><u>Garniture</u></b>			8 - Dresser les tartes sur 2 plats ronds
- Pommes Golden	Pce	5	
- Citron	Pce	1/2	
<b><u>Appareil</u></b>			
- Oeufs	Pce	2	
- Jaunes d'œufs	Pce	2	
- Sucre	Kg	0.120	
- Lait	L	0.10	
- Crème	L	0.10	
- Cannelle	Kg	Pm	

Matériel de préparation	Matériel de dressage
Tamis, Corne, Brosse à farine , Rouleau à pâtisserie Calottes, Plaques à débarrasser, Vide-pomme , fouet Cercles à tarte	- Plats ronds - Dentelles

<b>CAP CUISINE</b>	<b>S 50387-1</b>
<b>EP2 : Production et distribution culinaire</b>	<b>S 3/3</b>