

**CAP CUISINE PRATIQUE**  
**Matières d'œuvre sujet n° 4**  
**Documents responsable technique**

**EP2 : PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE**

*Durée : 4h30 pratique*

*Coefficient : 11 + 1 (VSP)*

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1 + 3 annexes\*

\* Annexes 1 et 2 à dupliquer sur chaque centre en rapport avec le nombre de jurys

**MATIERE D'ŒUVRE DU SUJET N°4**

<b>Famille</b>	<b>Désignation</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>
<u>Volaille</u>			
	Poulet 4/4 P.A.C	KG	1,200
<u>Fruits-Légumes</u>			
	Carottes	KG	0,100
	Gros oignons	KG	0,200
	Poireaux	KG	0,100
	Bouquet - garni	P	1
<u>Crèmerie</u>			
	Oeufs	P	5
	Crème liquide	L	0,050
	Beurre	KG	0,300
	Crème épaisse	L	0,100
<u>Economat</u>			
	Farine	KG	0,300
	Paprika	KG	PM
	Fond brun de volaille	L	0,30
	Sucre poudre	KG	0,125
	Poires au sirop	P	8
	Amandes en poudre	KG	0,100
	Vanille liquide	L	PM
	Rhum	L	PM
	Sel fin	KG	PM
	Gros sel	KG	PM
	Poivre moulu	KG	PM
	Amandes effilées	KG	0,040
	Nappage abricot	KG	0,100
<u>Surgeler</u>			
	Purée de choux-fleurs	KG	0,200

<b>EPREUVE EP2/U2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE</b>	<b>SESSION 2005</b>	<b>SUJET N°4</b>
<b>CAP CUISINE</b>	<b>FICHE MATIERE D'ŒUVRE</b>	
<p align="center"><i>Coefficient : 11 + 1 (VSP)      Durée : 4h 30 envoi compris      Document 1/1</i></p>		