

**CAP CUISINE PRATIQUE**  
**Matières d'œuvre sujet n° 5**  
**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°5**

<b>Famille</b>	<b>Désignation</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>
Crémerie	Beurre	Kg	0.420
Crémerie	Crème fleurette	L	0.10
Crémerie	Margarine feuilletage	Kg	0.250
Crémerie	Œufs	P	3
Poisson	Truite de mer (0.450kg)	P	2
Légumes	Echalotes	Kg	0.040
Légumes	Poireaux	Kg	1
Légumes	Persil plat	Botte	1/4
Légumes	Carottes	Kg	0.400
fruits	Citron	P	4.5
fruits	Pommes	Kg	0.400
Economat	Farine	Kg	0.100
Economat	Huile	L	0.020
Economat	Curry	Kg	Pm
Economat	Farine feuilletage	Kg	0.300
Economat	Sucre	Kg	0.160
Economat	Poudre d'amande	Kg	0.100
Economat	Vanille liquide	L	Pm
Economat	Sucre glace	Kg	0.030
Economat	Sel fin	Kg	Pm
Economat	Poivre du moulin	Kg	Pm
Cave	Calvados	L	0.02
Cave	Vin blanc	L	0.050

<b>EPREUVE EP2/U2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE</b>	<b>SESSION 2005</b>	<b>SUJET N° 5</b>
<b>CAP CUISINE</b>	<b>FICHE MATIERE D'ŒUVRE</b>	
<i>Coefficient : 11 + 1 (VSP)</i>	<b>Durée : 4h 30 envoi compris</b>	<b>Document 1/1</b>