

CAP CUISINE PRATIQUE
Matières d'œuvre sujet n° 7
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° 7

Famille	Désignation	Unité	Quantité
<u>BOUCHERIE</u>	Palette de porc	Kg	0.800
<u>POISSON</u>	Moules de bouchots	Kg	0.800
<u>LEGUMERIE</u>	Carottes	Kg	0.400
	Oignons	Kg	0.100
	Blanc de poireaux	Kg	0.100
	Céleri branche	Kg	0.050
	Bouquet garni	Piece	1
	Ail	Gousse	1
	Courgettes	Kg	0.300
	Navets	Kg	0.300
	Echalotes	Kg	0.080
	Persil	Kg	0.150
<u>ECONOMAT</u>	Clous de girofle	Piece	2
	Farine	Kg	0.030
	Sucre	Kg	0.020
	Gros sel	Kg	PM
	Sel fin	Kg	PM
	Poivre du moulin	Kg	PM
	Vin blanc	L	0.08
<u>CREMERIE</u>	Beurre	Kg	0.310
	Crème épaisse	L	0.15
	Œufs	Pièce	10
<u>GARDE MANGER</u>	Fond blanc de veau	L	1

EPREUVE EP2/U2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE	SESSION	SUJET N° 7
	2005	
CAP CUISINE	FICHE MATIERE D'ŒUVRE	
<i>Coefficient : 11 + 1 (VSP) - Durée : 4h 30 envoi compris Document 1/1</i>		