

CAP CUISINE PRATIQUE
Matières d'œuvre sujet n° 8
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° 8

| Famille | Désignation | Unité | Quantité |
|-------------------------|--|--------------|-----------------|
| <u>Boucherie</u> | | | |
| | Poulet | Kg | 1.200 |
| | | | |
| <u>Economat</u> | | | |
| | Farine | Kg | 0.340 |
| | Huile | L | 0.060 |
| | Fond brun de veau lié PAI | L | 0.5 |
| | Concentré de tomate | Kg | 0.010 |
| | Sel fin | Kg | Pm |
| | Poivre du moulin | Kg | Pm |
| | Sucre semoule | Kg | 0.065 |
| | Nappage abricot | Kg | 0.140 |
| | Bouquet garni | Pce | 1 |
| <u>Crémerie</u> | | | |
| | Beurre | Kg | 0.060 |
| | Œufs | Pce | 2 |
| | | | |
| <u>Légumerie</u> | | | |
| | Carotte | Kg | 0.050 |
| | Oignon | Kg | 0.050 |
| | Ail | Gousse | 1 |
| | Echalote | Kg | 0.020 |
| | Champignons de Paris | Kg | 0.125 |
| | Estragon | Botte | 1/10 |
| | Cerfeuil | Botte | 1/10 |
| | Pommes de terre de conservation (bintje) | Kg | 1.500 |
| | Pommes | Kg | 1.000 |
| | Citron | Pce | 1 |
| | | | |
| <u>Cave</u> | | | |
| | Cognac | L | 0.025 |
| | Vin blanc | L | 0.050 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| | | |
|--|------------------------------|------------------|
| EPREUVE EP2/U2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE | SESSION 2005 | SUJET N°8 |
| CAP CUISINE | FICHE MATIERE D'ŒUVRE | |
| <i>Coefficient : 11 + 1 (VSP)</i> Durée : 4h 30 envoi compris Document 1/1 | | |