

CAP CUISINE PRATIQUE

SUJET n° 1

EP2 : PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE

Composition du sujet :

- 2 fiches techniques de fabrication pour 4 ou 8 personnes
- 1 grille de Contrôle équilibre des exigences (techniques A,B,C)

Travail à Réaliser :

Epreuve pratique d'une durée de 4h.30, envoi compris.

Le candidat doit exécuter pour quatre ou huit personnes, deux préparations culinaires (en fonction des difficultés et du temps imparti).

L'une des préparations est un plat principal chaud élaboré avec garniture(s), la ou les autres peuvent être un hors d'œuvre, un potage, une entrée ou un dessert.

Les préparations peuvent être dressées sur plat ou sur assiettes.

Durée : 4h30 pratique Coefficient : 11 + 1 (VSP)

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) :3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

SUJET 1		NOMBRE DE PORTIONS : 4 pers	
Réalisation : Quiche Dieppoise			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
PATE BRISEE			
Farine	Kg	0.125	Réaliser une pâte Brisée
Sel fin	Kg	0.003	
Beurre	Kg	0.070	
Jaune	P	1	Abaissier, foncer et pincer une pâte
Eau	L	0.020	Ouvrir des moules (marinière) et décortiquer
Farine (pour abaisser)	Kg	Pm	
Jaune d'œuf (dorure)	P	1	
GARNITURE			Escaloper et sauter des champignons
Moule	Kg	0.300	Réaliser un appareil à crème prise salé
Echalote	Kg	0.020	
Vin blanc	L	0.040	Garnir une tarte avec la garniture et l'appareil à crème prise
Crevettes décortiquées	Kg	0.080	
Champignon	Kg	0.150	
Beurre	Kg	0.010	Dorer la quiche
Fromage râpé	Kg	0.050	
APPAREIL A CREME PRISE			Marquer en cuisson
Lait	L	0.125	Dresser sur plat
Crème	L	0.125	
Œuf (entier)	P	1	
Œuf (jaune)	P	1	
DECOR			
Persil	Botte	1/8	
ASSAISONNEMENT			
Sel	Kg	Pm	
Poivre	Kg	Pm	

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P.	SESSION 2005	SUJET N°1
SPÉCIALITÉ : CUISINE		EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE	
Coefficient : 11 + 1 (VSP)		Durée : 4h 30 envoi compris	folio 1 sur 3

Contrôle équilibre des exigences

SUJET 1

PLATS A REALISER >

- ❶ Quiche Dieppoise
- ❷ Noisettes de porc à la moutarde

Techniques de production culinaire	A	B	C
<u>Préparations préliminaires :</u>			
Laver et éplucher les légumes	*		
Préparer persil en branche	*		
Ciseler échalotes	*		
Escaloper des champignons	*		
Clarifier des œufs	*		
Gratter et laver des moules	*		
Ouvrir et ébarber des moules		*	
Parer et détailler un filet			*
<u>Cuissons :</u>			
Cuire des légumes à l'anglaise	*		
Sauter des pommes de terre		*	
Sauter avec déglçage			*
<u>Appareils, fonds, sauces :</u>			
Réaliser une petite sauce brune			*
<u>Pâtisserie :</u>			
Préparer un appareil à flan salé	*		
Réaliser la pâte brisée, foncer, pincer, cuire		*	

C.A.P. CUISINE		SUJET 1
EP2/U2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE		Session : 2005
Durée du CAP : 4 h 30	Coefficient : 11 + 1 (VSP)	Folio 3/3