

CAP CUISINE PRATIQUE

SUJET n° 2

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 2

NOMBRE DE PORTIONS:

4

Réalisation:

Filets de carrelet Dugléré aux petits légumes.

matières premières:	unité	quantité	phases essentielles
Base			
Carrelet	kg	1,200	1 Mise en place du poste de travail.
Beurre	litre	0,020	
Echalotes		0,020	2 Habiller et fileter le carrelet.
Oignons		0,040	
Tomates		0,400	3 Eplucher tous les légumes.
Persil	litre	0,02	
Vin blanc	pièce	0,05	4 Ciseler les oignons et les échalotes.
Sel fin	kg	p.m	
Poivre blanc moulu	gousse	p.m	5 Elaborer le fumet de poisson.
Fumet de poisson			
Arêtes de carrelet	kg	p.m	6 Tourner et glacer à blanc les légumes.
Beurre	kg	0,020	
Echalotes	kg	0,020	Monder, épépiner et concasser les tomates.
Oignons	kg	0,040	
Carottes	kg	0,040	7 Cuire les filets de carrelet à court mouillement.
Parures de champignons	kg	p.m	
Bouquet garni	pièce	1	8 Réaliser la sauce par réduction.
poivre en grains	kg	p.m	
Petits légumes			
Courgettes	kg	0,400	9 Monter la sauce Dugléré au beurre.
Carottes	kg	0,400	
Céleri	kg	0,400	Dresser: 2 portions sur plat
Beurre	kg	0,040	
Sel fin	kg	p.m	2 portions à l'assiette
Sucre semoule	kg	p.m	
Finition de la sauce Dugléré			
Beurre	kg	0,040	

Groupement interacadémique 1	examen : CAP	session 2005	sujet N°2
Spécialité : CUISINE		Epreuve EP2 production et distribution culinaire	
Coefficient : 11 + 1 (VSP)		durée 4 h 30 envoi compris	Folio 1/3

fiche technique de fabrication

Sujet 2		NOMBRE DE PORTIONS: 4	
Réalisation:			
crèmes renversées au caramel			
matières premières:	unité	quantité	phases essentielles
éléments du caramel :			
sucre semoule	kg	0,070	1 Mise en place du poste de travail.
eau	litre	p.m	2 Confectionner le caramel.
<u>Appareil à crème prise sucré :</u>			3 Chemiser le fond des moules avec le caramel
lait	litre	0,50	
œufs entiers	pièce	3	
sucre semoule	kg	0,1	4 Confectionner l'appareil à crème prise sucré.
vanille	gousse	1	
			5 Remplir less moules et marquer en cuisson.
			6 Dresser les crèmes caramel sur assiettes.

Groupement interacadémique 1	examen : CAP	session 2005	sujet N°2
Spécialité : CUISINE		Epreuve EP2 production et distribution culinaire	
Coefficient : 11 + 1 (VSP)		durée 4 h 30 envoi compris	Folio 2/3

Contrôle équilibre des exigences
Sujet 2

<u>PLATS A REALISER</u>	<p>1. Filets de carrelet Dugléré aux petits légumes</p> <p>2. Crèmes renversées au caramel</p>
-------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Techniques de production culinaire	A	B	C
<u>Préparations préliminaires :</u>			
Eplucher des légumes	X		
Chemiser les moules de caramel			
<u>Techniques de réalisation simple :</u>			
Tailler des légumes pour le fumet	X		
Réaliser un appareil à crème prise sucré			
<u>Techniques de réalisation complexes :</u>			
Tourner des légumes		X	
Réalisation du caramel			X
Glacer des légumes à blanc		X	
<u>Cuissons :</u>			
Cuisson à court mouillement du poisson			X
Cuisson des crèmes caramel			
<u>Appareil, fonds, sauces :</u>			
<u>Pâtisserie :</u>			

CAP CUISNIE	EP2 : Technique de réalisation	Sujet 2
	Option : production culinaire	2005
Durée du C.A.P. : 4 h 30	Coeff. C.A.P. 11+1 (VSP)	Folio 3/3