

CAP CUISINE PRATIQUE

SUJET n° 3

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 N°3		NOMBRE DE PORTIONS : 4	
Réalisation : Fricassée de veau à l'estragon printanière			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
BASE			1) Parer, détailler la viande en morceaux de 50 g. 2) Préparer la garniture aromatique : Ciseler les oignons confectionner le bouquet garni. Concasser la moitié de l'estragon. Hacher l'autre partie, réserver pour la finition de la sauce. 3) Marquer la fricassée en cuisson (ragoût à blanc) 4) Tourner les carottes et les navets en bouquetière, cuire par glaçage à blanc. 5) Cuire les petits oignons par glaçage à blanc. 6) Cuire les haricots verts et les petits pois à l'anglaise. 7) Vérifier la cuisson de la viande, décanter. Mettre à point la liaison de la sauce, crémier, réduire. 8) Dressage : A l'assiette.
Epaule de veau	kg	0,800	
Oignons	kg	0,100	
Ail	kg	0,020	
Thym	botte	pm	
Laurier	botte	pm	
Estragon	botte	0,125	
Beurre	kg	0,040	
Farine	kg	0,040	
Fond de veau blanc	litre	1	
Gros sel	kg	pm	
Poivre blanc	kg	pm	
Finition de la sauce			
Crème épaisse	litre	0.150	
Garniture			
Carottes	Kg	0,400	
Navets	Kg	0,400	
Petits pois	Kg	0,100	
Haricots verts	Kg	0,100	
Petits oignons	Kg	0,125	
Beurre	Kg	0.030	
Sel fin	Kg	pm	
Gros sel	Kg	pm	
Sucre	Kg	pm	
Finition			
Estragon	botte	0,125	

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

SUJET N°3		NOMBRE DE PORTIONS : 8	
Réalisation : tarte Alsacienne aux pommes			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
Pâte brisée			1) Confectionner la pâte brisée. 2) Eplucher, citronner les pommes, couper en 6 ou 8 suivant le calibre des pommes. 3) Abaisser, foncer, pincer la pâte brisée. 4) Confectionner l'appareil à crème prise sucrée. 5) Garnir la tarte avec les quartiers de pomme. 6) CUISSON : remplir la tarte avec l'appareil à crème prise sucrée. Cuire au four à 220° pendant 10 mn environ, puis 180° pendant 20 mn. Saupoudrer de sucre glace 5 mn avant la fin de la cuisson. 7) Débarrasser sur grille à pâtisserie. 8) DRESSAGE sur plat rond muni d'un carton rond et d'un papier dentelle.
Farine	Kg	0,250	
Beurre	Kg	0,125	
Œuf (jaune)	pièce	1	
Sucre semoule	Kg	0,025	
Sel fin	Kg	0,005	
garniture			
pommes	kg	0,600	
citron	kg	0,100	
Appareil à crème prise			
Œufs	pièce	2	
Crème	litre	0,150	
Lait	litre	0,150	
Sucre semoule	Kg	0,080	
Vanille liquide	litre	pm	
 finition			
Sucre glace	kg	0,025	

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P.	SESSION 2005	SUJET N° 3
SPÉCIALITÉ : CUISINE		EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE	
Coefficient : 11 + 1 (VSP)		Durée : 4h 30 envoi compris	folio 2 sur 3

Contrôle équilibre des exigences

SUJET 3

PLATS A REALISER ➤

- ❶ Tarte Alsacienne aux pommes
- ❷ Fricassée de veau à l'estragon printanière

Techniques de production culinaire	A	B	C
<u>Préparations préliminaires :</u>			
Détailler de la viande en morceaux		X	
Ciseler oignons	X		
Peser et mesurer	X		
Tourner différents légumes		X	
Préparer un bouquet garni	X		
Concasser, hacher de l'estragon	X		
<u>Cuissons :</u>			
Cuire en ragoût à blanc			X
Cuire des légumes à l'anglaise	X		
Glacer des légumes à blanc		X	
<u>Appareils, fonds, sauces :</u>			
Liaison à la farine		X	
Liaison par réduction		X	
<u>Pâtisserie :</u>			
Cirer des plaques	X		
Réaliser la pâte brisée, foncer, pincer, cuire		X	
Préparer des appareils à flans sucrés	X		
Glacer au sucre glace			X

C.A.P. CUISINE		SUJET N° 3
EP2-U2 TECHNIQUE DE PRODUCTION		Session 2005
Durée du CAP : 4 h 30	Coefficient : 11 + 1 (VSP)	Folio 3/3