

CAP CUISINE PRATIQUE

SUJET n° 4

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

			NOMBRE DE PORTIONS : 4
Réalisation : <u>POULET SAUTE AU PAPRIKA, FLAN DE CHOU-FLEUR CAROTTES GLACEES</u>			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>Eléments de base</u>			- Découper le poulet à cru
Poulet 4/4 P.A.C	Kg	1,2	- Marquer un fond brun de volaille
Farine	Kg	0,050	- Réaliser les flans de chou-fleur
Beurre	Kg	0,040	- Tourner les carottes
<u>Fond brun de volaille</u>			- Glacer les carottes
Carcasse de volaille	Kg	PM	- Marquer les flans en cuisson
Carottes	Kg	0,100	- Marquer les morceaux de poulet finir la cuisson au four
Oignons	Kg	0,100	- Réaliser la sauce au paprika par déglacage
Poireaux	Kg	0,100	- Dresser à l'assiette
Bouquet garni	P	1	
<u>Flans de chou-fleur carottes glacées</u>			
Purée de chou-fleur surgelée	Kg	0,200	
Euf entier	P	1	
Jaune d'œuf	P	1	
Crème UHT	L	0,050	
Beurre pour les moules et lustrer	Kg	0,010	
Carottes	Kg	0,400	
Sucre	Kg	0,025	
<u>Sauce</u>			
Oignons	Kg	0,100	
Beurre	Kg	0,020	
Vin blanc	L	0,10	
Fond brun de volaille	L	0,30	
Crème fraîche	L	0,10	
Paprika doux	Kg	PM	* ramequins alu 4

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

			NOMBRE DE PORTIONS : 8
Réalisation : <u>TARTE AUX POIRES ET A LA CREME D'AMANDES</u>			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>PATE BRISEE SUCREE</u>			
Farine	KG	0,250	- Réaliser la pâte brisée sucrée
Sel	KG	0,005	- Réaliser la crème d'amande
Sucre semoule	KG	0,025	- Foncer la tarte
Beurre	KG	0,125	- Garnir la tarte
Œuf	P	1	- Marquer la tarte en cuisson
Eau	L	0,05	- Terminer la tarte
<u>GARNITURE</u>			
Poires au sirop	P	8	
<u>CREME D'AMANDES</u>			
Beurre	KG	0,100	
Sucre semoule	KG	0,100	
Amandes en poudre	KG	0,100	
Œufs entiers	P	2	
Vanille	L	PM	
Rhum	L	0,04	
<u>FINITION</u>			
Amandes effilées	KG	0,040	
Nappage blond abricot	KG	0,100	

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

Contrôle équilibre des exigences

SUJET 4

PLATS A REALISER >

- ❶ Poulet sauté au paprika, flan de chou-fleur
- ❷ Tarte aux poires et à la crème d'amandes

Techniques de production culinaire	A	B	C
<u>Préparations préliminaires :</u> Eplucher laver des légumes Découper à cru	X	X	
<u>Cuissons :</u> Flan de légumes Sauté à blanc Cuire au bain-marie		X X	X
<u>Appareils, fonds, sauces :</u> Réaliser une crème d'amandes	X		
<u>Pâtisserie :</u> Pâte brisée		X	

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