

# CAP CUISINE PRATIQUE

## SUJET n° 5

### 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 5		NOMBRE DE PORTIONS : 4 personnes	
<b>Réalisation :</b> <b>Filet de truite de mer, fondue de poireaux, beurre blanc au curry carottes tournées</b>			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>Base:</u>			
Truite de mer (0.450 kg)	Pièce	2	*Mettre en place le poste
Farine	Kg	0.100	*Habiller les truites
Beurre	Kg	0.020	
Huile	L	0.020	*Lever les filets de truites
<u>Beurre blanc :</u>			
Beurre	Kg	0.200	*Eplucher les légumes
Vin blanc	L	0.050	*Réaliser la réduction pour le
Echalotes	Kg	0.040	beurre blanc
Curry		pm	
<u>Garniture:</u>			
Poireaux	Kg	1	*Tailler et cuire les poireaux (en
Beurre	Kg	0.060	fin de cuisson ajouter la crème et
Crème fleurette	L	0.10	réduire)
Carottes	Kg	0.400	* Tourner les carottes
<u>Décor :</u>			
Citron	Pièce	4	*Préparer les éléments de décors
Persil plat	Botte	1/4	* Glacer les carottes
<u>Assaisonnement :</u>			
Sel		pm	*Marquer le poisson en cuisson
Poivre		pm	sauter
Sucre		pm	*Monter le beurre blanc
			*Dresser sur assiette

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P.	SESSION 2005	SUJET N°5
SPECIALITE : CUISINE		<b>EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES</b>	
<i>Coefficient : 11 + 1 (VSP)</i>		Durée : 4h 30 envoi compris	Folio 1 sur 3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Sujet 5		NOMBRE DE PORTIONS : 6/8 pers	
<b>Réalisation :</b> <b>Dartois aux pommes et calvados</b>			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>Pâte feuilletée:</u>			
Farine	Kg	0.300	* Réaliser la pâte feuilletée : Confectionner une détrempe; Ajouter la margarine et réaliser les tours;
Sel fin	Kg	0.005	
Eau	L	0.15	
Margarine à feuilletage	Kg	0.225	
<u>Dorure:</u>			
Œuf	Pièce	1	* Réaliser la crème d'amande: Mélanger le beurre pommade avec le sucre, ajouter les amandes puis les œufs et parfumer;
<u>Crème d'amande:</u>			
Beurre	Kg	0.100	*Réaliser la garniture : Sauter les pommes en dés, caraméliser avec le sucre et flamber au calvados;
Sucre semoule	Kg	0.100	
Œufs	Pièce	2	
Poudre d'amande	Kg	0.100	
Vanille (liquide)	l	pm	
<u>Garnitures :</u>			
Pommes	Kg	0.400	*Monter le dartois : Abaisse de pâtes rectangulaires superposées, garnies de crème d'amande et de pommes ;
Citron	pièce	1/2	
Beurre	Kg	0.040	*Cuisson : Cuire au four à 180°C; Glacer à la fin de la cuisson;
Sucre	Kg	0.060	
Calvados	L	0.02	
<u>Glaçage:</u>			
Sucre glace	Kg	0.030	*Dresser sur plat

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P.	SESSION 2005	SUJET N°5
SPECIALITE : CUISINE		EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES	
Coefficient : 11 + 1 (VSP)		Durée : 4h 30 envoi compris	Folio 2 sur 3

## Contrôle équilibre des exigences

### SUJET 5

PLATS A REALISER >

- ❶ Filet de truite de mer, fondue de poireaux, beurre blanc au curry
- ❷ Dartois aux pommes et calvados

Techniques de production culinaire	A	B	C
<u>Préparations préliminaires :</u>			
- Peser mesurer	X	X	
-Habiller les truites	X		
-Ciseler les échalotes		X	
-Lever les filets de truites			
<u>Cuissons :</u>			
-Sauter meunière les filets de truites		X	
-étuver la fondue de poireaux		X	
<u>Appareils, fonds, sauces :</u>			
-Réaliser le beurre blanc			X
<u>Pâtisserie :</u>			
-Réaliser une détrempe		X	
-Tourer la pâte feuilletée et cuire		X	
- Réaliser la crème d'amande		X	

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2005	SUJET N° 5
SPÉCIALITÉ : CUISINE		EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE	
Coefficient : 11 + 1 (VSP)		Durée : 4h 30 envoi compris	folio 3 sur 3