

CAP CUISINE PRATIQUE

SUJET n° 6

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

Contrôle équilibre des exigences

SUJET 6

PLATS A REALISER >

- ❶ Filet de canard au vinaigre de framboise
- ❷ Choux chantilly

Techniques de production culinaire	A	B	C
<u>Préparations préliminaires :</u>			
Utiliser une mandoline	X		
Parer, quadriller les filets	X		
<u>Cuissons :</u>			
Sauter une volaille			X
<u>Appareils, fonds, sauces :</u>			
Réaliser une sauce brune			X
<u>Pâtisserie :</u>			
Réaliser une pâte à choux		X	
Réaliser une crème chantilly		X	

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2005	SUJET N° 6
SPÉCIALITÉ : CUISINE		EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE	
<i>Coefficient : 11 + 1 (VSP)</i>		Durée : 4h 30 envoi compris	folio 3 sur 3