

CAP CUISINE PRATIQUE

SUJET n° 8

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°8		NOMBRE DE PORTIONS : 4	
Réalisation :			
POULET SAUTÉ CHASSEUR POMMES NOISETTES			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
Éléments de base :			
Poulet	Kg	1,200	- Mettre en place le poste de travail. - Habiller et découper le poulet à cru. - Marquer le fond en cuisson.
Farine	Kg	0,050	
Beurre	Kg	0,020	
Huile	L	0,020	
Fond brun de volaille :			
Carcasse et abattis	Kg	PM	- Préparer les éléments de la sauce chasseur.
Carotte	Kg	0,050	
Oignon	Kg	0,050	- Préparer les pommes noisettes.
Fond brun de veau lié	L	0,5	
Concentré de tomate	Kg	0,010	- Blanchir les pommes noisettes.
Ail	Gousse	1	
Bouquet garni	Pièce	1	- Marquer le poulet en cuisson.
Sauce :			
Echalotes	Kg	0,020	- Rissoler les pommes noisettes.
Champignons de Paris	Kg	0,125	
Cognac	L	0,025	- Confectionner la sauce chasseur.
Vin blanc	L	0,050	
Beurre	Kg	0,010	- Dresser : 2 portions au plat 2 portions à l'assiette
Estragon	Botte	1/10	
Cerfeuil	Botte	1/10	
Garniture :			
Pommes de terre de conservation (bintje)	Kg	1,500	
Huile	L	0,04	
Beurre	Kg	0,020	
Assaisonnement:			
Sel fin		PM	
Poivre du moulin		PM	

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P.	SESSION 2005	SUJET N°8
SPÉCIALITÉ : CUISINE		EPREUVE EP2/U2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE	
Coefficient : 11 + 1 (VSP)		Durée : 4h 30 envoi compris	Folio 1 sur 3

Contrôle équilibre des exigences

SUJET 8

PLATS A REALISER >

- ❶ Poulet sauté Chasseur, pommes noisettes.
- ❷ Tarte aux pommes.

Techniques de production culinaire	A	B	C
<u>Préparations préliminaires :</u>			
Peser et mesurer.	X		
Découper à cru une volaille.			X
Habiller une volaille.		X	
Lever à la cuillère racine.		X	
<u>Cuissons :</u>			
Blanchir des légumes.	X		
Sauter des pommes de terre.		X	
Sauter avec déglçage (volaille)			X
<u>Appareils, fonds, sauces :</u>			
Utiliser des produits semi-élaborés.	X		
Réaliser un fond brun de volaille.		X	
Réaliser un dérivé de sauces brunes.			X
<u>Pâtisserie :</u>			
Tamiser et fleurir.	X		
Beurrer des moules.	X		
Réaliser une pâte brisée.		X	
Utiliser un nappage.			X

Code examen :	C.A.P. CUISINE	SUJET N°8
Technique de production EP2/U2		2005
Durée du CAP : 4 h 30	Coefficient : 11 + 1 (VSP)	Folio 3/3