

CAP CUISINE PRATIQUE

SUJET n° 9

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° : 9 | | NOMBRE DE PORTIONS : 4 | |
|--|--------------|-------------------------------|---|
| Réalisation : PAVE DE SAUMON SAUTE BEURRE D'OLIVE / POMMES à L'ANGLAISE | | | |
| Matières premières | Unité | Quantité | Phases essentielles |
| <u>Base</u> | | | |
| Saumon (filet) | Kg | 0,600/0,800 | <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place le poste de travail • Détailler le saumon en pavé • Préparer la marinade instantanée |
| Farine (facultatif) | Kg | PM | |
| Huile | L | 0.04 | |
| <u>Marinade</u> | | | |
| Huile | l | 0.10 | <ul style="list-style-type: none"> • Eplucher ; laver les pommes de terre • Tourner les pommes de terre • Confectionner le beurre d'olive |
| Citron | kg | 0.200 | |
| Thym / laurier | kg | PM | |
| <u>Beurre d'olives</u> | | | |
| Beurre | kg | 0.140 | <ul style="list-style-type: none"> • Marquer les pavés en cuisson • Cuire les pommes anglaises |
| Olives vertes | kg | 0.140 | |
| <u>Garniture</u> | | | |
| Pomme de terre (B F 15) | kg | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Terminer la cuisson des pavés • Dresser : <ul style="list-style-type: none"> - 2 portions au plat - 2 portions à l'assiette |
| <u>Décor</u> | | | |
| Citron | Pièce | 2 | |
| Persil | Kg | 0.040 | |
| <u>Assaisonnement</u> | | | |
| Gros sel | Kg | PM | |
| Sel fin | Kg | PM | |
| Poivre blanc | Kg | PM | |

| | | | |
|-------------------------------------|------------------------|--|----------------------|
| Groupement interacadémique 1 | EXAMEN : C.A.P. | SESSION 2005 | SUJET N°9 |
| SPECIALITE : CUISINE | | EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES | |
| <i>Coefficient : 11 + 1 (VSP)</i> | | Durée : 4h 30 envoi compris | Folio 1 sur 3 |

Contrôle équilibre des exigences

SUJET 9

PLATS A REALISER ➤

- ❶ Pavé de saumon grillé/beurre d'olive
- ❷ Choux pralinés

| Techniques de production culinaire | A | B | C |
|-------------------------------------|---|---|---|
| <u>Préparations préliminaires :</u> | | | |
| Eplucher laver des légumes | X | | |
| Réaliser une marinade instantanée | X | | |
| Tourner des pommes de terre | | X | |
| Détailler des poissons | | X | |
| <u>Cuissons :</u> | | | |
| Sauter des poissons | | | |
| Cuire des PDT à l'Anglaise | X | X | |
| Cuire des choux | | X | |
| <u>Appareils, fonds, sauces :</u> | | | |
| Réaliser un beurre composé | X | | |
| <u>Pâtisserie :</u> | | | |
| Réaliser une pâte à choux | | X | |
| Réaliser une crème mousseline | | | X |
| Garnir à la poche | X | | |

| | | | |
|------------------------------|----------------|---|-----------|
| Groupement interacadémique 1 | EXAMEN : C.A.P | SESSION 2005 | SUJET N°9 |
| SPÉCIALITÉ : CUISINE | | EPREUVE EP2/U2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE | |
| Coefficient : 11 + 1 (VSP) | | Durée : 4h 30 envoi compris | |
| | | folio 3 sur 3 | |