

# 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**

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

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



# 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