

CAP RESTAURANT

5033409

Matière d'œuvre sujet n° 1

EP2 : MISE EN PLACE- SERVICE DES METS ET BOISSONS

Durée : 4h30 pratique

Coefficient : 9 + Δ (JSP)

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) 2

Sujet n° 1

Matières d'œuvre à prévoir pour 1 candidat
(Document strictement réservé au responsable technique)

		Table de 4 couverts	Table de 2 couverts	Total
crèmerie	Gruyère râpé Beurre Crottin de chavignol Œufs Crème fleurette lait Fromages AOC	0.08 kg 0.120 kg 1 pièce 0.02 l 4 variétés	0.180 kg 1 pièce 2 pièces 0.250 l	0.080 kg 0.300 kg 1 pièce 3 pièces 0.02 l 0.250 l 4 variétés
boucherie	Poulet (1.2 kg)	1 pièce		1 pièce
poisson	Poissons de roche mélangés Sole portion 200 g	1 kg	2 pièces	1 kg 2 pièces
Légumes Et fruits	Oignons Poireaux Céleri Fenouil Tomate Ail Echalotes Champignons Estragon Cerfeuil Persil Pommes de terre Salade Melon portion citron	0.200 kg 0.080 kg 0.050 kg 0.050 kg 0.200 kg 8 gousses 0.030 kg 0.150 kg 1/8 botte 1/8 botte 1/8 botte 1.2 kg	1/8 botte 0,8 kg 1/2 pièce 2 pièces 3.5 pièces	0.200 kg 0.080 kg 0.050 kg 0.050 kg 0.200 kg 8 gousses 0.030 kg 0.150 kg 1/8 botte 1/8 botte 1/8 botte 1/4 botte 2.0 kg 1/2 pièce 2 pièces 3.5 pièces
économat	Huile d'olive Concentré de tomate Safran Sel poivre Farine Huile vinaigre	0.080 l 0.020 kg pm pm 0.040 kg 0.060 kg	pm 0.210 kg 0.060 l 0.010 l	0.080 l 0.020 kg pm pm 0.250 kg 0.120 l 0.010 l

CAP RESTAURANT

Sujet n°1	SESSION 2005	Durée : 4 heures 30	Coeff. : 9+1 (VSP)
	EPREUVE : EP2/U2 : fiche de matières d'œuvre. Page 1 sur 2		

	Cognac	0.020 l	0.020l	0.040 l
	Grand Marnier		0.020l	0.020 l
	Vin blanc	0.020 l		0.020 l
	Pineau des Charentes		0.120 l	0.120 l
	Fond brun	0.4 l		0.4 l
	Poires au sirop	8 demies		8 demies
	Glace vanille	½ litre		½ litre
	Couverture chocolat	0.125 kg		0.125 kg
	Pain baguette	½ pièce	¼ pièce	½ pièce
	Sucre semoule		0.2 kg	0.2 kg
	Jus orange		0.1 l	0.1 l

Menu pour mise en place cuisine
(Document strictement réservé au responsable technique)

Table de 4 couverts	Table de 2 couverts
Soupe de poissons Rouille croûtons gruyère	Melon au Pineau des Charentes
Poulet sauté chasseur Pommes noisettes	Sole meunière Pommes vapeur
Plateau de fromages AOC	Salade de chèvre chaud
Poires Belle Hélène	Crêpes flambées

CAP RESTAURANT			
Sujet n°1	SESSION 2005	Durée : 4 heures 30	Coeff. : 9+4(jsp)
	EPREUVE : EP2/U2 : fiche de matières d'œuvre. Page 2 sur 2		