

CAP RESTAURANT

5033409

Matière d'œuvre sujet n° 2

EP2 : MISE EN PLACE- SERVICE DES METS ET BOISSONS

Durée : 4h30 pratique

Coefficient : 9+1 (VSP)

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

Sujet n° 2
Matières d'œuvre à prévoir pour 1 candidat
(Document strictement réservé au responsable technique)

		Table de 4 couverts	Table de 2 couverts	Total
crèmerie	Lait	PM		
	Beurre	0.250	0.150	0.400
	Crème épaisse	0.20		0.200
	Œufs	9	4	12
	Camembert	½ pièce	½ pièce	1 pièce
	Reblochon	½ pièce	½ pièce	1 pièce
	Crottin de chavignol	1 pièce	1 pièce	2 pièces
	Beaufort	0.200	0.100	0.300
	Glace vanille		0.100	0.100
boucherie	Saucisson à pocher	0.300		0.300
	Poulet	1.200		1.200
	Entrecôtes doubles		0.300	0.300
	Tranche de lard		2	2
poisson				
Légumes Et fruits	Carottes	0.120		0.120
	Oignons	0.200	0.100	0.300
	Échalotes	0.040		0.040
	Tomates		0.250	0.250
	Poivrons		0.100	0.100
	Cresson		½ botte	½ botte
	Persil en branches	0.010	0.040	0.050
	Céleri en branches	0.050		0.050
	Blancs de poireaux	0.100		0.100
	Haricots verts		0.300	0.300
	Pomme de terre		0.200	0.200
	Bouquet garni	2 pièces		2 pièces
	Pommes (reine des reinettes)	0.900		0.900
	Citron	0.100	0.100	0.200
	Petits oignons	0.100		0.100
	Champignons de paris	0.100		0.100
	Ananas frais	1		1
	Cerises griottes		0.200	0.200
	économat	Farine type 45	0.250	
sel fin		PM	PM	PM
Levure de boulanger		0.006		0.006
Fond brun de veau lié		0.20		0.200
Fond blanc de volaille		0.30		0.300
Glace de viande		0.03		0.030
Porto		0.020		0.020
Calvados		0.05	0.020	0.025
Cidre sec		0.10		0.100
Sucre		0.060		0.060
Riz long (basmati)		0.200		0.200
Kirsch		0.050		0.050
Huile			0.010	0.010

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

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

Table de 4 couverts	Table de 2 couverts
Saucisson en brioche au porto (service à l'assiette) Service de la sauce à l'anglaise	Omelette plate à l'espagnole (service à l'assiette)
Poulet sauté vallée d'Auge Riz pilaf (service à l'assiette)	Entrecôte double beurre Maître d'Hôtel Fagots de Haricots verts – Pommes cocottes (préparation et service au guéridon)
Plateau de fromages AOC (service à l'assiette)	Plateau de fromages AOC (service à l'anglaise)
Ananas au Kirsch (préparation à l'office)	Cerises en Jubilé (flambage et service au guéridon)

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