

CAP RESTAURANT

5033409

Matière d'œuvre sujet n° 3

EP2 : MISE EN PLACE- SERVICE DES METS ET BOISSONS

Durée : 4h30 pratique

Coefficient : 9+1 (JSP)

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

Groupement interacadémique 1 – Session 2005

Sujet n° 3

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

		Total
crèmerie	Beurre Œufs Fromages AOC Crème liquide Crème double	600 gr 10 5 sortes 25 cl 5 cl
boucherie	Andouille de vire Andouille de Guéméné Rosette de Lyon Terrine de campagne Jambon cru Pavé de rumsteck	30 gr 30 gr 30 gr 35 gr 20 gr 4 x 150 gr
poisson	Filet de saumon	4 x 200 gr
Légumes Et fruits	Mesclun Asperges Oignons Pomme de terre Citron Persil tomate	50 gr 1.6 kg 75 gr 1.25 kg 4 pieces 30 gr 1 piece
économat	Cornichons Oignons blancs Riz Sel poivre Gros sel Huile Cognac Vin blanc Fond brun veau lié Farine Sucre glace Jus de citron Sucre semoule Poudre à crème Nappage neutre	10 gr 10 gr 200 gr pm pm 5 cl 2 cl 5 cl 200 gr 290 gr 100gr 30 cl 150 gr 25 gr 100 gr

CAP RESTAURANT			
Sujet n°3	SESSION 2005	Durée : 4 heures 30	Coeff. : 9+1 (vsp)
	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
Assiette de charcuteries (préparation à l'office puis service à l'assiette)	Asperges sauce mousseline (service à l'assiette) Sauce servie à l'anglaise
Pavé de saumon grillé sauce mousseline Riz pilaf (service à l'assiette)	Steak au poivre / pommes Pont Neuf (préparation et service au guéridon)
Plateau de fromages AOC (service à l'anglaise)	Assiette de fromages AOC (service à l'assiette)
Tarte au citron (Découpe et service au guéridon)	Tartelette au citron (service à l'assiette)

CAP RESTAURANT			
Sujet n°3	SESSION 2005	Durée : 4 heures 30	Coeff. : 9+1 (JSP)
	EPREUVE : EP2/U2 : fiche de matières d'œuvre. Page 2 sur 2		