

CAP RESTAURANT

5033409

Matière d'œuvre sujet n° 4

EP2 : MISE EN PLACE- SERVICE DES METS ET BOISSONS

Durée : 4h30 pratique

Coefficient : 9 + 1 (USP)

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

Sujet n°4

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

| Denrées | Table 4cts | Table 2 cts | Total |
|--------------------------|--|-------------|----------|
| Bar | | | |
| Liqueur à base d'orange | 0,10 l | 0,04 l | 0,14 l |
| Cognac | | 0,02 l | 0,02 l |
| Boucherie | | | |
| Epaule d'agneau désossée | 0,900 kg | | 0,900 kg |
| Poissonnerie | | | |
| Sole portion | | 2 pièces | |
| Boulangerie | | | |
| Farine de blé | 0,030 kg | PM | 0,035 kg |
| Crèmerie | | | |
| Beurre | 0,050 kg | 0,040 kg | 0,090 kg |
| Crème fleurette | | 0,15 l | 0,15 l |
| Fromages AOC | 3 pâtes et croûtes différentes ≅ un total de 0,400 kg par candidat | | |
| Oeufs | 1 p | 3 p | 4 p |
| Glace vanille | ½ litre | | |
| Epicerie | | | |
| Piment de Cayenne | | PM | PM |
| Concentré de tomate | 0,020 kg | | 0,020 kg |
| Huile tournesol | 0,20 l | 0,07 l | 0,27 l |
| Moutarde | 0,010 kg | 0,010 kg | 0,020 kg |
| Olives noires | | 2 p | 2 p |
| Anchois à l'huile | | 0,020 kg | 0,020 kg |
| Poivre blanc moulu | | PM | PM |
| Tomato ketchup | | 0,01 l | 0,01 l |
| Sel fin | | PM | PM |
| Tabasco | | PM | PM |
| Sauce anglaise | | PM | PM |
| Vinaigre de vin | PM | PM | PM |
| Oreillons pêches sirop | 8 | | |
| Fruits | | | |
| Citron | 1 p | 4 p | 5 p |
| Herbes fraîches | | | |
| Bouquet garni | PM | PM | PM |
| Ciboulette | ¼ botte | | ¼ botte |
| Persil | 0,020 kg | 0,010 kg | 0,030 kg |
| Légumes | | | |
| Ail | 0,020 kg | | 0,020 kg |
| Avocat | | 1 p | 1 p |

CAP RESTAURANT

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

| | | | |
|----------------|----------|--|----------|
| Carottes | 0,400 kg | | 0,400 kg |
| Céleri rave | 0,200 kg | | 0,200 kg |
| Laitue | 1 p | | 1 p |
| Navets | 0,200 kg | | 0,200 kg |
| Oignons gros | 0,105 kg | | 0,105 kg |
| Petits oignons | 0,125 kg | | 0,125 kg |
| Echalotte | 0,005 kg | | 0,005 kg |
| Radis | ½ botte | | ½ botte |
| Chou blanc | 0,200 kg | | 0,200 kg |
| Concombre | 0,200 kg | | 0,200 kg |

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

| Table de 4 couverts | Table de 2 couverts |
|--|--|
| Assiette fraîcheur (service à l'assiette) | Avocat cocktail (préparation d'office – service à l'assiette) |
| Navarin printanier (service à l'anglaise) | Sole grillée beurre d'anchois Pommes cocotte (filetage et service au guéridon) |
| Plateau de fromages AOC (service au choix du candidat) | Plateau de fromages AOC (service au choix du candidat) |
| Pêches flambées sur glace vanille (flambage et service au guéridon) | Soufflé glacé à la liqueur (service à l'assiette) |

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