

CAP RESTAURANT

5033409

Matière d'œuvre sujet n° 5

EP2 : MISE EN PLACE- SERVICE DES METS ET BOISSONS

Durée : 4h30 pratique

Coefficient : 9+4(U&P)

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : **3**

Sujet n° 5

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

	Quiche aux fruits de mer (4 pers.)	Eventail d'avocat aux agrumes (2 pers.)	Escalope de veau Vallée d'auge aux 2 pommes (2 pers.)	Poulet Cocotte Grand- mère (4 pers.)	Fromage (6 pers) (70gr/ pers)	Pêches Melba (4 pers.)	Pêches flambées (2 pers.)	Total
Crèmerie								
Beurre	0,100 kg		0,100 kg	0,150 kg				0,350 kg
Crème épaisse	0,125 kg		0,075 kg					0,200 kg
Gruyère	0,060 kg							0,060 kg
Lait	0,10 litre							0,10 litre
Œufs	3 pièces							3 pièces
Camembert					½ pièces			½ pièces
Pont l'évêque					½ pièces			½ pièces
Comté					0,100 kg			0,100 kg
Chèvre (cylindre)					0,100 kg			0,100 kg
Crème liquide						0,25 l		0,25 litre
Boucherie								
Escalope de veau			2 pièces					0,300 kg
Poulet				1 pièce				1,2 kg
Poitrine de porc salée				0,125 kg				0,125 kg
Légumes et fruits								
Avocat		1 pièce						1 pièce
Orange		2 pièces						2 pièces
Pamplemousse		1 pièce						1 pièce
Citron		½ pièces					½ pièces	1 pièce
Frisée		¼ pièces						¼ pièces
Ciboulette		PM						PM
Champignons de Paris			0,200 kg	0,200 kg				0,400 kg
Pommes de terre			0,500 kg	1 kg				1,5 kg
Pommes Golden			3 pièces					3 pièces
Persil			1/8 botte	1/8 botte				¼ botte

CAP RESTAURANT

Sujet n°5	SESSION 2005	Durée : 4 heures 30	Coeff. : 9+3 (JSP)
	EPREUVE : EP2/U2 : fiche de matières d'œuvre. Page 1 sur 3		

cerfeuil		PM						PM
Economat								
Huile	0,020 l		0,100 litre	0,080l				0,20 litre
Farine	0,200 kg							0,200 kg
Sel fin	PM	PM	PM	PM				PM
Cayenne	PM							PM
Noix de muscade	PM	PM	PM	PM				PM
Poivre du moulin	PM	0,050 kg						0,050 kg
Mayonnaise (pot)		PM						PM
Ketchup		PM						PM
Tabasco			0,05 litre					0,05 litre
Worcestershire sau.			0,20 litre					0,20 litre
Paprika			0,10 litre					0,10 litre
Calvados			0,10 litre					0,10 litre
Fonds de veau lié		0,01 l						
Fonds de veau clair								
Vin blanc								
Pêches au sirop 4/4						1 boîte	½ boîtes	2 boîtes
Sucre en poudre						PM	0,100 kg	0,100 kg
Cognac							0,05 l	0,060 l
Cointreau							0,05 l	0,050 l
Bouteille de vin rouge 75cl								1
Bouteille de vin rouge 37,5 cl								1
Bouteille de vin blanc 37,5 cl								2
Produits surgelés								
Cocktail de fruits de mer	0,200 kg							0,200 kg
Petits oignons blancs				0,150 kg				0,150 kg
Purée de framboise						0,080 kg		0,80 kg
Glace vanille						0,280 kg	0,140 kg	0,420 kg

CAP RESTAURANT

Sujet n°5	SESSION 2005	Durée : 4 heures 30	Coeff. : 9+2 (USP)
	EPREUVE : EP2/U2 : fiche de matières d'œuvre. Page 2 sur 3		

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

Table de 4 couverts	Table de 2 couverts
Quiche aux fruits de mer (découpage et service au guéridon)	Eventail d'avocat cocktail aux agrumes (Préparation d'office et service à l'assiette)
Poulet Cocotte Grand-mère (découpage et service au guéridon)	Escalope de volaille Vallée d'Auge aux deux pommes (service à l'assiette)
Plateau de fromages AOC (service au choix du candidat)	Plateau de fromages AOC (service à l'anglaise)
Pêche Melba (service en coupe à l'assiette)	Pêches flambées sur glace vanille (assiette de glace dressée par la cuisine, flambage et finition au guéridon)

CAP RESTAURANT			
Sujet n°5	SESSION 2005	Durée : 4 heures 30	Coeff. : 9+1 (JSP)
EPREUVE : EP2/U2 : fiche de matières d'œuvre. Page 3 sur 3			