

CAP RESTAURANT

5033409

Matière d'œuvre sujet n° 6

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

CAP RESTAURANT SESSION 2005- Groupement interacadémique 1
Sujet N°6

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

	Table de 4 couverts	Table de 2 couverts	Total
CREMERIE			
Œufs	5	3	8
beurre	0.350	0.060	0.410
Camembert	½	½	1
conté	0.100	0.050	
St maure	½	½	1
reblochon	1/2	½	1
Crème fleurette	0.500	0.050	0.550
POISSONNERIE			
Saumon	1.000	0.500	1.500
VOLAILLE			
Foies de volaille		0.100	0.100
LEGUMES FRUITS			
Cerises griottes	0.400		0.400
Feuilles de chêne		¼	¼
frisée		¼	¼
Tomates		0.100	0.100
Citrons		1	1
BF 15	1.5	0.750	1.950
Persil	0.020	0.010	0.030
Echalotes	0.02	0.010	0.030
Estragon	¼	¼	½
Cerfeuil	¼	¼	½
Oranges		2	2
pamplemousses		2	2
ECONOMAT			
Farine	0.320		0.320
Huile	0.08		0.08
Vinaigre Xeres	0.001	0.001	0.002
Porto	0.020		0.020
Kirsch	0.050		0.050
Sucre	0.060	0.050	0.110
Sel	Pm		Pm
Poivre en grain	pm		Pm
CAVE			
Grand Marnier		0.001	0.0010
SURGELES			
Cocktail de fruits de mer	0,250		0,250

CAP RESTAURANT			
Sujet n°6	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
Quiche aux fruits de mer (découpe au guéridon)	Salade aux foies de volaille (service à l'assiette)
Filet de saumon grillé sauce béarnaise Pommes vapeur (service à l'assiette)	Darne de saumon grillée sauce béarnaise Pommes vapeur (préparation et service au guéridon)
Plateau de fromages AOC (à l'anglaise)	Plateau de fromages AOC (service au choix du candidat)
Cerises en Jubilé (Flambage et service au guéridon)	Gratin d'agrumes (préparation des fruits à l'office, retour en cuisine et service à l'assiette)

CAP RESTAURANT			
Sujet n°6	SESSION 2005	Durée : 4 heures 30	coeff. : 9+1(vsp)
	EPREUVE : EP2/U2 : fiche de matières d'œuvre. Page 2 sur 2		