

CAP RESTAURANT

5033409

Matière d'œuvre sujet n° 7

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°7
Matières d'œuvre à prévoir
(Document strictement réservé au responsable technique)

	unités	Table de 4 couverts	Table de 2 couverts	Total
crèmerie	Kg	Beurre 0,215	Beurre 0,040	0,255
	Pièce	Oeufs 2	Œufs 3	5
	L		Crème 0,60	0,60
	L		Lait 0,25	0,25
		Camembert ½	Camembert ½	1
		Livarot ½	Livarot ½	1
		Roquefort 1/8		1/8
boucherie	2 X entrecôte de 0,250 kg			0,500
poisson	Pièce		Truites 2	2
	Kg kg	Moules 0,500 Crevettes décortiquées 0,075	Crevettes décortiquées 0,100	0,500 0,175
Légumes Et fruits	Kg	Pommes de t. 1	Pom. de t. 0,500	1,500
	Kg	Poireaux 0,100		0,100
	Kg	Champ. 0,100	Champ. 0,050	0,150
	Kg	Echalotes 0,040	Echalotes 0,010	0,050
	Pièce	Persil ¼		¼
	Pièce	Estragon ¼		¼
	Pièce		Avocat 1	1
	Pièce	Citron ½	Citron ½	1
	Pièce		Laitue ¼	¼
	Pièce	Cresson ¼		¼
économat		Sel et poivre	Sel et poivre	PM
			Tabasco	PM
			Sauce anglaise	PM
	L		Cognac	0,02
	Kg		Moutarde 0,010	
	L		Huile 0,10	
	Pièce		Olives 2	
	Kg	Fumet de p. 0,060	Fumet de p. 0,060	0,120
	Kg	Farine 0,050		0,050
	L	Vin blanc 0,05		0,05
	L		Riesling 0,20	0,20
	Pièce	Oreillons de pêches 8		8
	Kg	Sucre 0,030	Sucre 0,085	0,115
L	Cointreau 0,05			
Pièce		Vanille ½	PM	

CAP RESTAURANT

Sujet N°7	SESSION 2005	Durée : 4 heures 30	Coeff. : 9+1 (Jsp)
	EPREUVE : EP2/U2 : fiche de matières d'œuvre. Page 1 sur 2		

	L	Glace vanille	0,2501

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

Table de 4 couverts	Table de 2 couverts
Crème dieppoise (service à l'anglaise)	Avocat cocktail (préparation d'office, service à l'assiette)
Entrecôte double sauce béarnaise Pommes allumettes (service à l'assiette) (découpe et service au guéridon)	Truite au Riesling Pommes vapeur (service à l'assiette)
Plateau de fromages AOC (service au choix du candidat)	Plateau de fromages AOC (service à l'anglaise)
Pêches flambées sur glace vanille (flambage et service au guéridon)	Crème caramel (service à l'assiette)

CAP RESTAURANT

Sujet N°7	SESSION 2005	Durée : 4 heures 30	Coeff. : 9+1 (JSP)
	EPREUVE : EP2/U2 : fiche de matières d'œuvre. Page 2 sur 2		