

CAP RESTAURANT

5033409

Matière d'œuvre sujet n° 8

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

SUJET N°8

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

		Table de 4 couverts	Table de 2 couverts	Total
crèmerie	Beurre	0,100	0,100	0,200
	Lait	0,30		0,300
	Crème			/
	Gruyère			/
	Fromage divers famille	6		6
	Oeufs	3	1	4
boucherie	Escalope de veau		0,300	0,300
poisson	Darne de saumon	4		4
	Crevettes décortiquées		0,200	0,200
	Crevettes entières		2 pièces	2 pièces
Légumes Et fruits	Laitue		/	/
	Tomate		1 pièce	1 pièce
	Citron	2 pièces	1 pièce	3 pièces
	Pomme de terre	3 pièces		3 pièces
économat	Sauce anglaise			
	Tabasco			
	Paprika			
	Jus orange			
	Cointreau			
	Cognac			
	Oreillon pêche		6 pièces	6 pièces
	Tagliatelle			
	Sucre poudre			
	Farine			
	Chocolat noir	0,150		0,150
	Moutarde			
	Huile			
	Champignon de Paris			

CAP RESTAURANT			
SUJET N°8	SESSION 2005	Durée : 4 heures 30	Coeff. : 9+1(USP)
	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
Talmouse en tricorne (service à l'anglaise)	Cocktail de crevettes (préparation à l'office)
Darne de saumon pochée, sauce hollandaise Pommes vapeur (préparation et service au guéridon)	Escalope de veau à la crème Tagliatelles (service à l'assiette)
Plateau de fromages AOC (service au choix du candidat)	Plateau de fromages AOC (service au choix du candidat)
Mousse au chocolat (service à l'assiette)	Pêches flambées (flambage et service au guéridon)

CAP RESTAURANT			
SUJET N°8	SESSION 2005	Durée : 4 heures 30	Coeff. : 9+1(USP)
	EPREUVE : EP2/U2 : fiche de matières d'œuvre. Page 2 sur 2		