



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

SUJET N° 02S06

PRODUIRE ET DISTRIBUER LES 2 PLATS
À L'AIDE DES FICHES TECHNIQUES SUIVANTES

- *Saucisson en brioche, crème légère
échalote, cerfeuil* (8 personnes)
- *Navarin d'agneau aux primeurs* (4 personnes)

Sujet National	Session 2014	SUJET N°02S06	
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	Page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
<i>Saucisson en brioche, crème légère échalote, cerfeuil</i>	Entremétier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
Éléments de base				
• Saucisson à pocher	kg	0.600	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Confectionner la pâte à brioche. 3. Pocher les saucissons. 4. Réaliser la crème fouettée, ciseler les échalotes, hacher le cerfeuil. 5. Terminer la crème légère, assaisonné, réserver au frais. 6. Enrober les saucissons avec la pâte à brioche, laisser pousser, dorer et cuire. 	
Pâte à brioche				
• Farine type 45	kg	0,250		
• Sel fin	kg	0,005		
• Levure de boulanger	kg	0,012		
• Œufs entiers	pièce	3		
• Beurre	kg	0.120		
• Eau ou lait	l	pm		
Farine pour abaisser	kg	0.040		
Dorure				
• Œuf	pièce	1		
• Lait	l	pm		
Crème légère				
• Crème liquide	l	0.400		
• Échalotes	kg	0.080		
• Cerfeuil	botte	$\frac{1}{4}$		
Finition				
• Persil branche	kg	0.020		
• Beurre pour lustrer	kg	0.020		
Assaisonnement				
• Sel fin	pm			
• Poivre du moulin	pm			

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Russe, plaque à pâtisserie, calotte, bahut, rouleau et balayette. pinceau	Platerie adéquate.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Navarin d'agneau aux primeurs	Pâtissier	4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Préparer la garniture aromatique et le bouquet garni. 3. Marquer le navarin en cuisson. <ul style="list-style-type: none"> - Rissoler la viande, ajouter la garniture aromatique. - Dégraisser, singer, torréfier au four. - Ajouter le concentré de tomate, mouiller à l'eau, ajouter ail et bouquet garni, assaisonner, et cuire à couvert au four à 200°C 40 à 45 minutes. 4. Préparer la garniture. <ul style="list-style-type: none"> - Lever à la cuillère à racine des boules de navet, tourner les carottes, et les glacer à blanc séparément. - Cuire à l'anglaise les petits pois et les haricots verts (tronçonner en morceaux de 4 à 5 cm). - Tourner les pommes de terre et les cuire à l'anglaise. 5. Décanter le navarin et terminer la sauce. 6. Réchauffer les légumes et dresser le tout en légumier.
• Épaule d'agneau désossée, pièce (morceaux de 0.060kg)	kg	0.720	
	l	0.04	
• Huile	kg	0.100	
• Oignons	kg	0.100	
• Carottes	kg	0.030	
• Farine	kg	0.020	
• Concentré de tomate	pièce	1	
• Bouquet garni	kg	0.015	
• Ail (2 gousses)			
Garniture			
	kg	0.200	
• Carottes	kg	0.200	
• Navets longs	kg	0.800	
• Pommes de terre à chair ferme	kg	0.050	
• Petits pois surgelés	kg	0.075	
• Haricots verts surgelés			
	pm		
	pm		
Assaisonnement			
• Sel fin			
• Poivre du moulin			
	botte	$\frac{1}{4}$	
Finition			
• Persil frisé			
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Plaque à débarrasser, bahut inox, chinois, calotte, planche à découper, écumoire			Légumier, dessous de plat rond, dentelle

MO Centre sujet N°02S06

Désignation du produit	U	Quantité	Prix U	Prix total	Total
Viande					
Saucisson à pocher	Kg	0,600			
Epaule d'agneau, desossée, piécée (60 gr)	Kg	0,720			
BOF					
Crème liquide	L	0,400			
Oeufs	Pièce	4,000			
Beurre	Kg	0,140			
Lait	L	0,100			
Levure de boulanger	Kg	0,012			
Légumes fruits					
Poireaux (BG)	Kg	pm			
céleri branche (BG)	Kg	pm			
Oignon	Kg	0,100			
navet long	Kg	0,200			
Carotte	Kg	0,300			
Ail	Kg	0,015			
Thym/laurier	Kg	PM			
Persil frisée	Botte	0,250			
Pomme de terre à chair ferme	Kg	0,800			
Echalotes	Kg	0,080			
Cerfeuil	Botte	0,250			
Economat					
Huile de tournesol	L	QS			
Farine	Kg	0,320			
Concentré de tomate	kg	0,020			
Sel/poivre	Kg	PM			
Surgelés					
Petits pois	Kg	0,050			
Haricots verts	Kg	0,075			
Cave					

CAP Cuisine - Session 2014

Matière Œuvre Centre							
Sujet N° 02S06	<i>Intitulé des plats</i>		Plat 1 saucisson		Plat 2 navarin		Coût Total
Désignation du produit	Unité	Coût unitaire	Quantité	Montant	Quantité	Montant	
Boucherie Charcuterie							
Saucisson Lyon	kg	14,00 €	0,600	8,40 €		0,00 €	8,40 €
Épaule d'agneau piécée	kg	7,90 €		0,00 €	0,720	5,69 €	5,69 €
Crèmerie							
Crème liquide	l	3,38 €	0,400	1,35 €		0,00 €	1,35 €
Œufs	pce	0,07 €	4,000	0,28 €		0,00 €	0,28 €
Beurre	kg	3,40 €	0,140	0,48 €		0,00 €	0,48 €
Levure de boulanger	kg	6,00 €	0,012	0,07 €		0,00 €	0,07 €
Légumes fruits							
Bouquet garni	pce	0,50 €		0,00 €	1,000	0,50 €	0,50 €
Oignons gros	kg	0,71 €		0,00 €	0,100	0,07 €	0,07 €
Navet long	kg	0,99 €		0,00 €	0,200	0,20 €	0,20 €
Carottes	kg	0,99 €		0,00 €	0,300	0,30 €	0,30 €
Ail	kg	3,98 €		0,00 €	0,015	0,06 €	0,06 €
Persil frisée	kg	2,84 €		0,00 €	0,025	0,07 €	0,07 €
Pommes de terre BF15	kg	0,75 €		0,00 €	0,800	0,60 €	0,60 €
Échalotes	kg	1,42 €	0,080	0,11 €		0,00 €	0,11 €
Cerfeuil	btte	1,42 €	0,250	0,36 €		0,00 €	0,36 €
Épicerie							
Huile arachide	l	2,24 €		0,00 €	0,040	0,09 €	0,09 €
Farine	kg	0,59 €	0,290	0,17 €	0,030	0,02 €	0,19 €
Tomate concentré 4/4	kg	5,36 €		0,00 €	0,020	0,11 €	0,11 €
Poivre blanc moulu	kg	6,09 €		0,00 €	0,010	0,06 €	0,06 €
Sel fin	kg	0,40 €		0,00 €	0,020	0,01 €	0,01 €
Cave							
Surgelés							
Petits pois surgelés	kg	1,98 €		0,00 €	0,050	0,10 €	0,10 €
Haricots verts fins surgelés	kg	2,49 €		0,00 €	0,075	0,19 €	0,19 €
				11,22 €			8,05 €
						19,27 €	

Mettre à la disposition des candidats les modes d'utilisation des produits préconisés (produits secs, PAI...)

Synthèse des techniques mises en œuvre
Vérification de l'équilibre des exigences

PLATS À RÉALISER :

- 1) Saucisson en brioche, crème légère échalote, cerfeuil
- 2) Navarin d'agneau aux primeurs

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations préliminaires :			
- Peser et mesurer	X		
- Ciseler des échalotes	X		
- Tourner des légumes		X	
- Lever à la cuillère à racine		X	
Total	2A	2B	0C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2B ou 2C</i>	
Cuissons :			
- Glacer des légumes à blanc		X	
- Cuire en ragout à brun			X
- Cuire à l'anglaise	X		
Total	1A	1B	1C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Appareils, fonds, sauces :			
- Réaliser des sauces brunes			X
- Utiliser des produits semi-élaborés, PAI	X		
- Lier par réduction		X	
Total	1A	1B	1C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Pâtisserie :			
- Tamiser et fleurir	X		
- Réaliser une crème fouettée		X	
- Préparer une pâte poussée et cuire			X
Total	1A	1B	1C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	

Académie : Établissement : Nom et Prénom du CANDIDAT :	C.A.P. CUISINE - ÉPREUVE EP2 Contrôle ponctuel	
	Session 2014 Date :	SUJET N° 02S06

COMPÉTENCES		TECHNIQUES A, B et C	ÉVALUATION			
			TB	B	I	TI
C1 - ORGANISER						
Organiser et planifier son travail (enchaînement, respect des durées d'exécution et de cuisson)						
C2 - RÉALISER						
Maîtriser les techniques A, B et C	Préparations préliminaires	- Peser et mesurer - Ciseler des échalotes - Tourner des légumes - Lever à la cuillère à racine				
	Appareils, fonds, sauces	- Réaliser des sauces brunes - Utiliser des produits semi-élaborés, PAI - Lier par réduction				
	Cuissons	- Glacer des légumes à blanc - Cuire en ragout à brun - Cuire à l'anglaise				
	Pâtisseries, desserts, hors d'œuvre chauds ou froids à base de pâte	- Tamiser et fleurir - Réaliser une crème fouettée - Préparer une pâte poussée et cuire				
Utiliser rationnellement les moyens (denrées, énergie)						
Dresser, présenter et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles (ponctualité)						
Respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail						
C3 - CONTRÔLER - ÉVALUER						
Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire						
Assurer les opérations de fin de service (denrées) et contrôler le rangement du poste de travail, du matériel						

**A compléter obligatoirement à partir du tableau A, B et C du référentiel*

Total /30 points	Total/100 points	Observations

Critères	Évaluation											
	Production 1				Production 2				Production 3			
	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI
Présentation (netteté, disposition, volume)												
Température (selon recette : chaud, froid)												
Cuisson (conforme, tendre, moelleux, croustillant)												
Goût (conforme, agréable) Assaisonnement (équilibre)												

Total /24 pts (2 productions) Total /36 pts (3 productions)	Total/40 points	Observations

ÉCHELLE D'ÉVALUATION		NOM - PRÉNOM - Émargement des membres de la commission	
TB	Maîtrise totale		
B	Maîtrise satisfaisante		
I	Maîtrise insuffisante		
TI	Aucune maîtrise		