



**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° 03S06

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

- *Médallions de veau Duroc, pommes noisette,  
carottes glacées* (4 personnes)
- *Bavaroise aux poires, sauce chocolat* (8 personnes)

<b>Sujet National</b>	<b>Session 2014</b>	<b>SUJET N°03S06</b>	
<b>CAP CUISINE</b>			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	page 1/3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
<i>Médallions de veau Duroc, pommes noisette, carottes glacées</i>		4 Personnes

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Éléments de base</u>			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettre en place le poste de travail.</li> <li>2. Préparer la viande, parer, ficeler.</li> <li>3. Préparer les légumes.</li> <li>4. Marquer la fondue de tomates en cuisson ; suer les échalotes, ajouter les tomates mondées et épépinées et le bouquet garni. Assaisonner, laisser mijoter.</li> <li>5. Réaliser les pommes noisette, les blanchir. Sauter les pommes noisette, terminer au four.</li> <li>6. Tourner les carottes, et glacer.</li> <li>7. Marquer les médaillons de veau en cuisson ; saler, poivrer et fariner les médaillons. Les faire sauter doucement dans un sautoir avec le beurre. débarrasser sur une plaque.</li> <li>8. Laver soigneusement et émincer les champignons.</li> <li>9. Confectionner la sauce :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dégraisser partiellement le sautoir.</li> <li>• Ajouter les champignons émincés et les sauter.</li> <li>• Ajouter les échalotes ciselées et les suer légèrement.</li> <li>• Flamber avec le cognac.</li> <li>• Déglacer avec le vin blanc et le laisser réduire.</li> <li>• Ajouter le fond brun de veau lié et réduire à nouveau la sauce.</li> <li>• Incorporer un peu de fondue de tomates à la sauce puis la monter au beurre</li> </ul> </li> <li>10. Préparer les herbes, effeuiller et hacher le cerfeuil et l'estragon.</li> <li>11. Dresser les médaillons de veau.</li> </ol>
- Médallions de veau	kg	0,600	
- Farine	kg	0,040	
- Beurre	kg	0,040	
<u>Sauce</u>			
- Échalotes	kg	0,020	
- Champignons	kg	0,125	
- Cognac	l	0,03	
- Vin blanc	l	0,05	
- Fond brun déshydraté	kg	0,020	
- Beurre	kg	0,010	
- Estragon	botte	1/8	
- Cerfeuil	botte	1/8	
<u>Fondue de tomates</u>			
- Beurre	kg	0,020	
- Échalotes	kg	0,020	
- Tomates	kg	0,400	
- Bouquet garni	pièce	1	
- Ail	gousse	1	
<u>Assaisonnement</u>			
- Sel	pm	pm	
- Poivre	pm	pm	
<u>Garnitures</u>			
- Pommes de terre	kg	1,000	
- Carottes	kg	0,600	
- Beurre	kg	0,030	
- Sucre	kg	0,020	
- Huile	l	0,10	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 plaques à débarrasser • 2 petites calottes</li> <li>• 1 bahut • 1 planche à découper</li> <li>• 1 batte à côtelettes • 1 petite passoire</li> <li>• 1 petite grille ou assiette de base</li> <li>• 1 petit bain-marie</li> <li>• 1 grand sautoir ou un rondau plat</li> <li>• 1 russe moyenne, 1 sauteuse moyenne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>4 assiettes de base</li> </ul>

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
<i>Bavaroise aux poires, sauce chocolat</i>	Pâtissier	8 personnes

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Appareil à bavaroise</u> - Purée de poires - Citron - Sucre - Gélatine - Crème liquide - Alcool de poire	kg l kg kg l l	0,500 0,005 0,075 0,010 0,40 0,04	1. Réaliser l'appareil à bavarois : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.</li> <li>• Chauffer 0.10 l de pulpe, le jus de citron et l'alcool de poire, puis rajouter au restant de pulpe.</li> <li>• Tailler les poires de la garniture en dès.</li> </ul> 2. Monter la crème fouettée. 3. Terminer l'appareil à bavarois : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorporer progressivement la crème fouettée à l'appareil.</li> <li>• Ajouter les petits dès de poires et les incorporer délicatement.</li> </ul> 4. Réaliser le montage de l'entremets : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Placer le cercle sur un carton à entremets.</li> <li>• Placer le disque de génoise au fond du cercle.</li> <li>• Puncher avec le sirop.</li> <li>• Garnir avec l'appareil, et les dès de poires restants.</li> <li>• Lisser soigneusement ;</li> <li>• Filmer l'entremets et le réserver.</li> </ul> 5. Terminer et dresser l'entremets : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le décorer avec une rosace de lamelles fines de poires au sirop et lustrer avec du nappage neutre.</li> </ul>
<u>Éléments de base</u> - Génoise plaque - Eau - Sucre semoule	pièce l kg	1 0,20 0,140	
<u>Sauce chocolat</u> - Chocolat noir - Crème liquide	kg l	0,200 0,30	
<u>Garniture</u> - Poire au sirop	pièce	4	
<u>Décor</u> - Poire au sirop (demi poire)	pièce	4	
- Nappage neutre	kg	0,100	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Sautoir, russe, passoire, planche de découpe.	4 assiettes

**Matière Œuvre Centre**  
**Sujet N° 03S06**

Désignation du produit	Unité	Quantité
<b>Viande</b>		
Médailon de veau (4*0,150kg)	kg	0,600
<b>BOF</b>		
Crème liquide	l	0,700
Beurre	kg	0,100
<b>Légumes fruits</b>		
Échalotes	kg	0,040
Champignons de Paris	kg	0,125
Pommes de terre Bintje	kg	1,000
Carottes	kg	0,600
Citron jus	L	0,050
Estragon	botte	1/8
Cerfeuil	botte	1/8
Tomate	kg	0,400
Bouquet garni	pièce	1,000
Ail gousse	pièce	1,000
<b>Économat</b>		
Farine type 55	kg	0,040
Sucre semoule	kg	0,235
Sel/poivre	kg	pm
Fond brun de veau lié déshydraté	kg	0,020
Nappage neutre	kg	0,100
Huile	l	0,100
Poire sirop	pièce	8,000
Gélatine (feuille)	kg	0,010
Génoise plaque	pièce	1,000
Chocolat noir	kg	0,200
<b>Surgelés</b>		
pulpe de poire	Kg	0,500
<b>Alcool</b>		
Alcool de poire	l	0,040
Vin blanc	l	0,050
Cognac	l	0,030

## CAP Cuisine - Session 2014

<b>Matière Œuvre Centre</b>							
<b>Sujet N° 03S06</b>	<i>Intitulé des plats</i>		<b>Plat 1 veau duroc</b>		<b>Plat 2 bavaroise poires</b>		<b>Coût Total</b>
<b>Désignation du produit</b>	<b>Unité</b>	<b>Coût unitaire</b>	<b>Quantité</b>	<b>Montant</b>	<b>Quantité</b>	<b>Montant</b>	
<b>Boucherie Charcuterie</b>							
Médaille de veau 150 gr	kg	19,10 €	0,600	11,46 €		0,00 €	11,46 €
<b>Crèmerie</b>							
Crème liquide	l	3,38 €		0,00 €	0,700	2,37 €	2,37 €
Beurre	kg	3,40 €	0,100	0,34 €		0,00 €	0,34 €
<b>Légumes fruits</b>							
Échalotes	kg	1,42 €	0,040	0,06 €		0,00 €	0,06 €
Champignons de Paris moyen	kg	2,21 €	0,125	0,28 €		0,00 €	0,28 €
Pommes de terre Bintje	kg	0,30 €	1,000	0,30 €		0,00 €	0,30 €
Carottes	kg	0,99 €	0,600	0,59 €		0,00 €	0,59 €
Citron jaune	kg	1,21 €		0,00 €	2,000	2,42 €	2,42 €
Estragon	btte	0,58 €	0,125	0,07 €		0,00 €	0,07 €
Cerfeuil	btte	1,42 €	0,125	0,18 €		0,00 €	0,18 €
Tomate grosse n°2	kg	1,46 €	0,400	0,58 €		0,00 €	0,58 €
Bouquet garni	pce	0,50 €	1,000	0,50 €		0,00 €	0,50 €
Ail	kg	3,98 €	0,050	0,20 €		0,00 €	0,20 €
<b>Épicerie</b>							
Farine	kg	0,59 €	0,040	0,02 €		0,00 €	0,02 €
Sucre semoule	kg	2,16 €		0,00 €	0,235	0,51 €	0,51 €
Sel fin	kg	0,40 €	0,020	0,01 €		0,00 €	0,01 €
Poivre blanc moulu	kg	6,09 €	0,010	0,06 €		0,00 €	0,06 €
Fonds brun veau	bte	30,81 €	0,020	0,62 €		0,00 €	0,62 €
Nappage blond	kg	5,67 €		0,00 €	0,100	0,57 €	0,57 €
Huile arachide	l	2,24 €	0,100	0,22 €		0,00 €	0,22 €
Poires sirop 1/1	bte	1,56 €		0,00 €	1,000	1,56 €	1,56 €
Gélatine feuille	kg	22,94 €		0,00 €	0,010	0,23 €	0,23 €
Chocolat couverture noir mi amer	kg	8,56 €			0,200	1,71 €	1,71 €
Génoise plaque	pce	3,05 €		0,00 €	1,000	3,05 €	3,05 €
<b>Cave</b>							
Eau de vie poire	pce	17,35 €		0,00 €	0,040	0,69 €	0,69 €
Vin blanc	l	1,70 €	0,050	0,09 €		0,00 €	0,09 €
Cognac	l	13,54 €	0,030	0,41 €		0,00 €	0,41 €
<b>Surgelés</b>							
Purée poire william surgelée	kg	3,85 €		0,00 €	0,500	1,93 €	1,93 €
				<b>15,98 €</b>			<b>15,03 €</b>
						<b>31,01 €</b>	

*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) Médallions de veau Duroc, pommes noisette, carottes glacées.
- 2) Bavaroise aux poires, sauce chocolat.

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<b>Préparations préliminaires :</b> - Laver et éplucher les légumes. - Tourner différents légumes. - Lever à la cuillère à racine.	X	X X	
<b>Total</b>	1	2	
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2B ou 2C</i>	
<b>Cuissons :</b> - Blanchir des légumes. - Sauter avec déglçage. - Glacer des légumes.	X	X	X
<b>Total</b>	1	1	1
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
<b>Appareils, fonds, sauces :</b> - Utiliser des PAI. - Lier par réduction. - Lier à base de matière grasse.	X	X	X
<b>Total</b>	1	1	1
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
<b>Pâtisserie :</b> - Réaliser une sauce chocolat. - Réaliser de la crème fouettée. - Monter un entremets en cercle.	X	X	X
<b>Total</b>	1	1	1
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	

<b>Académie :</b>  <b>Établissement :</b>  <b>Nom et Prénom du CANDIDAT :</b>	<b>C.A.P. CUISINE - ÉPREUVE EP2</b> <b>Contrôle ponctuel</b>	
	<b>Session 2014</b>  <b>Date :</b>	<b>SUJET N° 03S06</b>

COMPÉTENCES		TECHNIQUES A, B et C	ÉVALUATION			
			TB	B	I	TI
<b>C1 - ORGANISER</b>						
Organiser et planifier son travail (enchaînement, respect des durées d'exécution et de cuisson)						
<b>C2 – RÉALISER</b>						
Maîtriser les techniques A, B et C	Préparations préliminaires	- Laver et éplucher les légumes. - Tourner différents légumes. - Lever à la cuillère à racine.				
	Appareils, fonds, sauces	- Utiliser des PAI. - Lier par réduction. - Lier à base de matière grasse.				
	Cuissons	- Blanchir des légumes. - Sauter avec déglçage. - Glacer des légumes.				
	Pâtisseries, desserts, hors d'œuvre chauds ou froids à base de pâte	- Réaliser une sauce chocolat. - Réaliser de la crème fouettée. - Monter un entremets en cercle.				
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						
<b>C3 – CONTRÔLER - ÉVALUER</b>						
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						

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

<b>Total /30 points</b>	<b>Total/100 points</b>	<b>Observations</b>

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

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

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