

DANS CE CADRE

Académie :

Session :

Examen ou concours :

Série* :

Spécialité/option :

Repère de l'épreuve :

Epreuve/sous-épreuve :

NOM

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : _____

n° du candidat

Né(e) le : _____

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)

NE RIEN ECRIRE

Examen :

Série* :

Spécialité/option :

Repère de l'épreuve :

Epreuve/sous-épreuve :

Note :	/
	20

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Session 2003

CAP CUISINE

EP1 APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION

PARTIE ECRITE

Durée : 1 h 00

Coefficient : 2

Les réponses sont à rédiger sur les documents.

A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble des documents.

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 4

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Vous devez compléter deux fiches techniques de fabrication pour 8 personnes, au niveau de certaines quantités et des techniques demandées, (compléter les cases vides).

Dans un deuxième temps, remplir la fiche d'organisation du travail par rapport au menu en utilisant le modèle de fiche fourni.

C.A.P. CUISINE		SUJET
EP1 - Approvisionnement et organisation > partie écrite		
Durée: 1 heure	Coef. 2	Document 1/4

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION						
FRICASSEE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE		Proportions: pour 8 couverts				
PROGRESSION OU PHASES ESSENTIELLES	DENREES	U	BASE	FOND BLANC	GARNITURE	FINITION
<p><input type="text"/> et découper le poulet en 4 ou 8 éventuellement.</p> <p><input type="text"/> le fond blanc de volaille. Le laisser cuire à faible ébullition 1 h à 1 h 30.</p> <p>Marquer la fricassée: Assaisonner les morceaux de poulet, les raidir au beurre.</p> <p><input type="text"/> l'oignon ciselé, singer et cuire le roux blanc. Mouiller avec le fond blanc et replacer les morceaux dans le velouté. Laisser cuire à couvert. Vérifier l'assaisonnement.</p> <p>Préparer la garniture. <input type="text"/> à blanc les petits oignons; cuire les champignons à blanc.</p> <p>Terminer la fricassée, passer la sauce au chinois et réserver au chaud à couvert.</p> <p>Dresser.</p>	<u>VOLAILE</u>					
	Poulet labellisés 2 * 1.2 Kg	Kg	<input type="text"/>			
	<u>LEGUMERIE</u>					
	<input type="text"/>	Kg	0.120	0.200		
	Carottes	Kg		<input type="text"/>		
	Blancs de poireaux	Kg		0.200		
	Céleri en branches	Kg		0.100		
	Bouquet garni	Pièce		1		
	<input type="text"/>	Kg			0.250	
	Citron	Kg			0.050	
	Petits oignons	Kg			<input type="text"/>	
	<u>CREMERIE</u>					
	Beurre	Kg	<input type="text"/>		0.040	
	<input type="text"/>	L				0.300
	<u>ECONOMAT</u>					
Farine	Kg	0.060				
<input type="text"/>	Kg				PM	
Clous de girofle	Pièce		2			
Gros sel	Kg				PM	
Sel fin	Kg		PM		PM	
Poivre du moulin	Kg		PM		PM	

C.A.P. CUISINE		SUJET
EP1 - Approvisionnement et organisation > partie écrite		
Durée: 1 heure	Coef. 2	Document 2/4

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION						
CHOUX A LA CREME PATISSIERE		Proportions: pour 8 couverts				
PROGRESSION OU PHASES ESSENTIELLES	DENREES	Unités	Pâte à choux	Crème Pâtissière	Glaçage	Décor
Confectionner la pâte à choux [] Les choux sur plaque beurrée. Cuire au four à [] °C /25 à 30 minutes [] sur grille.	CREMERIE [] Œufs (jaunes) Beurre []	Pièce Pièce Kg L	4 0.080	[] 0.75		
Confectionner la crème pâtissière Percer les choux par le dessous. Garnir à l'aide d'une poche à douille les choux [] les choux avec le glaçage. Décorer les choux avec un petit morceau de bigarreau.	ECONOMAT Sucre semoule [] [] Sel fin Bigarreaux confits Fondant blanc DIVERS Eau	Kg Kg Gousse Kg Kg Kg L	0.010 0.125 []	[] 0.100 1/2	0.300	0.020

C.A.P. CUISINE		SUJET
EP1 - Approvisionnement et organisation > partie écrite		
Durée: 1 heure	Coef. 2	Document 3/4

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

FICHE D'ORGANISATION

INTITULE DES PREPARATIONS:

1-Fricassée de volaille

2-Choux à la crème pâtissière

8H		
	15	
	30	
	45	
9H		
	15	
	30	
	45	
10H		
	15	
	30	
	45	
11H		
	15	
	30	
	45	
12H		
	15	
	30	
	45	

C.A.P. CUISINE		SUJET
EP1 - Approvisionnement et organisation > partie écrite		
Durée: 1 heure	Coef. 2	Document 4/4