

**EXAMEN : CAP CUISINE
SUJET : 1**

Spécialité : CUISINE

EP2 production culinaire

DUREE DE L'EPREUVE 4h30 (envoi compris)

COEFFICIENT : 12

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 4

Réalisation : FRICASSEE DE VOLAILLE FACON BOUILLABAISSE			sujet n° 1	
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles	
<u>Base</u>				
Poulet Pac	Kg	1.4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Habiller la volaille 2. Eplucher et laver tous les légumes 3. Découper à cru la volaille, saupoudrer de safran et réserver au frais 4. Marquer un fond de volaille parfumé au pastis 5. Emincer en julienne le poireau, le céleri, et le bulbe de fenouil. 6. Monder les tomates et les concasser 7. Etuver tous les légumes avec les tomates concassée 8. Marquer en cuisson la fricassée : fariner et saler les ¼ de poulet, sauter dans un corps gras chaud, saupoudrer de farine et mouiller avec le fond blanc parfumé au pastis. 9. Décanter la volaille, réduire la cuisson, vérifier les assaisonnements et la liaison 10. Dresser l'ensemble sur assiette 	
Huile d'olive	L	0.05		
Farine	Kg	0.050		
Gros sel	Pm	pm		
Poivre blanc	Pm	pm		
Safran	Kg	0.005		
<u>Fond blanc de volaille :</u>				
Carottes	Kg	0.020		
oignons	Kg	0.020		
vert de poireaux	Kg	0.020		
thym	Pm	pm		
laurier	Pm	pm		
pastis	L	0.100		
<u>Garniture bouillabaisse</u>				
Oignons	Kg	0.100		
Poireaux	Kg	0.100		
Céleri en branches	Kg	0.100		
Bulbes de fenouil	Kg	0.100		
Tomates	Kg	0.250		
Ail	Kg	0.030		
basilic	B	1/4		
Gros sel	Pm	pm		
Poivre blanc	Pm	pm		
Huile d'olive	L	0.100		

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION	SUJET N° 1
CUISINE	EPREUVE EP2		
Coefficient 12	Durée : 4h 30 envoi compris		Document 1/3
PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES			

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 8

Réalisation : TARTE AU CITRON

sujet n° 1

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
Pâte sablée :			
Œufs	P	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réaliser les pesées 2. Réaliser la pâte sablée ajouter quelques zestes de citron dans la pâte : réserver au frais 3. Réaliser la crème au citron : porter à ébullition 0.050 kg de sucre et 0.150 l de pulco citron. Blanchir 2 jaunes et 2 œufs avec 0.100 kg de sucre. Verser le jus de citron chaud et cuire quelques minutes. Débarrasser dans une calotte et ajouter le beurre 0.150 kg en parcelles, laisser refroidir. 4. Abaisser la pâte sablée, et fonder un cercle. 5. Cuire à blanc le fond de tarte 6. Garnir la tarte avec la crème, lisser et décorer avec quelques zestes de citron confits 7. Dresser sur plat
Beurre	KG	0.125	
Farine	KG	0.250	
Sucre glace	KG	0.100	
<u>Crème au citron</u>			
Pulco citron	L	0.150	
Sucre semoule	KG	0.050	
Oeufs	P	4	
Beurre	Kg	0.150	
<u>Décorations</u>			
Citrons	KG	0.150	
Menthe	KG	1/4	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 1
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12	Durée : 4h 30 envoi compris	Document 2/3	

Matière d'œuvre du Sujet n° 1

Famille	Désignation	Unité	Quantité
BOUCHERIE			
	Poulet PAC	kg	1.4
CREMERIE			
	Oeufs	P	4
	Beurre	Kg	0.350
LEGUMERIE/FRUITS			
	Poireaux	kg	0.120
	Oignons	kg	0.120
	Céleri branche	kg	0.120
	Bulbes de fenouil	Kg	0.120
	Basilic	Kg	¼
	Tomates	Kg	0.250
	citron	Kg	0.100
	Ail	Kg	0.030
	Menthe	B	¼
ECONOMAT /CAVE			
	Farine	Kg	0.300
	Sucre glace	Kg	0.100
	Pulco citron	L	0.150
	Sucre semoule	L	0.150
	Safran	Kg	0.002
	pastis	Kg	0.100
	Sel fin	P	Pm
	Poivre du moulin	Pm	Pm
	Huile d'olive	L	0.150
	Bouquet garni	Pm	1

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 1
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12	Durée : 4h 30 envoi compris	Document 3/3	

**EXAMEN : CAP CUISINE
SUJET : 2**

Spécialité : CUISINE

EP2 production culinaire

DUREE DE L'EPREUVE 4h30 (envoi compris)

COEFFICIENT : 12

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 4

**Réalisation : médaillons de porc sautés aux pleurotes
sauce au pommeau, pommes cocottes rissolées**

sujet n° 2

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u><i>BASE</i></u>			
Filet mignon de porc	Kg	0.800	<ul style="list-style-type: none"> • Parer les filets mignon • Tailler 4 médaillons • Sauter les médaillons : Réaliser une sauce par déglçage au pommeau, monter au beurre
Huile	L	0,05	
Sel	Kg	pm	
poivre	Kg	pm	
<u><i>SAUCE</i></u>			
Fond brun de veau (PAI)	Kg	0,200	<ul style="list-style-type: none"> • Laver, escaloper et sauter les pleurotes • Tourner des pommes de terre cocottes • Rissoler les pommes de terre cocotte
Pommeau	L	0,080	
Beurre	Kg	0,100	
oignons	Kg	0,150	
<u><i>GARNITURE</i></u>			
Pomme de terre	Kg	1	<p>Dresser</p> <p>2 assiettes 1 plat de 2 personnes</p>
Pleurotes	Kg	0,350	
Huile	L	0,1	
Sel	Kg	pm	
Poivre	Kg	pm	
beurre	kg	0,150	

ACADEMIE DE ROUEN

EXAMEN : C.A.P

SESSION
2003

SUJET N° 2

CUISINE

EPREUVE EP2
PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES

Coefficient 12

Durée : 4h 30 envoi compris

Document 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS	8
--------------------	---

Réalisation : TALMOUSE EN TRICORNE		sujet n° 2	
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>PATE FEUILLETEE</u>			
Farine	kg	0,500	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser le feuilletage • Réaliser une sauce béchamel. • Terminer la sauce Mornay • Confectionner 8 talmouses /
sel	kg	0,005	
eau	l	0,250	
Margarine à .feuilletage	kg	0,360	
Oeufs	pièce	1	
<u>SAUCE MORNAY</u>			
Beurre	kg	0,060	<ol style="list-style-type: none"> 1. détailler en rond de 20 cm de diamètre 2. Garnir avec la farce (Mornay) 3. Façonner en tricorne 4. Marquer en cuisson (200°C) <ul style="list-style-type: none"> • Dresser <p>4 assiettes 1 plat pour 4 personnes</p>
Farine	kg	0,060	
Lait	l	0,600	
Gruyère	kg	0,200	
Œufs jaunes	pièce	3	
Sel	kg	pm	
muscade	kg	pm	
<u>FINITION</u>			
PERSIL	kg	0,060	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 2
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12	Durée : 4h 30 envoi compris	Document 2/3	

**EXAMEN : CAP CUISINE
SUJET : 3**

Spécialité : CUISINE

EP2 production culinaire

DUREE DE L'EPREUVE 4h30 (envoi compris)

COEFFICIENT : 12

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 4

Réalisation : pintade sautée bourguignonne , purée Parmentier

sujet N° 3

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
Elément de la base			
Pintade PAC	Kg	1.4	<ol style="list-style-type: none"> 1) préparer le poste de travail 2) découper à cru la pintade 3) Marquer la pintade en cuisson 4) Préparer la garniture bourguignonne <ul style="list-style-type: none"> • Les champignons escalopés et sautés • Les petits oignons glacés à brun • Les lardons blanchis et sautés 5) Réaliser la sauce par déglçage 6) Préparer les pommes de terre 7) Marquer les pommes de terre en cuisson 8) Réaliser la pomme purée 9) Préparer les élément du décor <p align="center">Dressage sur 4 assiettes</p>
Farine	Kg	0.05	
Beurre	Kg	0.040	
Sauce			
Fond brun lié (fourni par le centre)	L	1 l	
Echalotes grises	Kg	0.04	
Ail	Pce	2	
Vin rouge	L	0.1	
Garniture bourguignonne			
Petits oignons	Kg	0.125	
Lardons	Kg	0.125	
Champignons	Kg	0.125	
Huile	L	0.05	
Beurre	Kg	0.1	
Sucre	Kg	0.03	
Finition décor			
Cresson	Pce	1/3	
Persil	Kg	0.05	
Purée			
Pomme de terre	Kg	1	
Beurre	Kg	0.05	
Lait	L	0.25	

ACADEMIE DE ROUEN

EXAMEN : C.A.P

SESSION
2003

SUJET N° 3

CUISINE

EPREUVE EP2
PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES

Coefficient 12

Durée : 4h 30 envoi compris

Document 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS	8
---------------------------	----------

Réalisation : Semoule aux raisins aux deux sauces

sujet n° 3

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>Semoule aux raisins</u>			<u>Mettre en place le poste de travail.</u>
Lait	L	1	<p>Cuire la semoule : (Faire bouillir le lait, ajouter la gousse de vanille fendue, puis le sucre. Y ajouter la semoule de blé fine et laisser cuire 8 à 10 minutes à feu doux en remuant. Hors du feu ajouter les raisins macérés au rhum.)</p> <p>Huiler légèrement les 2 moules de 4 personnes. Remplir d'appareil et mettre au froid</p> <p>Confectionner le caramel.</p> <p>Confectionner la crème anglaise.</p> <p>Dresser : sur 2 plats ronds, napper les gâteaux de semoule de caramel, dresser la crème anglaise en saucière.</p>
Sucre	Kg	0.2	
Vanille	Gous	1	
Semoule de blé fine	Kg	0.125	
Raisins de Corinthe	Kg	0.125	
Rhum	L	0.05	
Huile	L	0.02	
<u>Caramel</u>			
Sucre	Kg	0.2	
<u>Crème anglaise</u>			
Lait	L	0,5	
Œufs	Pce	5	
Sucre	Kg	0.125	
vanille	gouss	1	

ACADEMIE DE ROUEN

EXAMEN : C.A.P

SESSION
2003

SUJET N° 3

CUISINE

EPREUVE EP2
 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES

Coefficient 12

Durée : 4h 30 envoi compris

Document 2/3

Matière d'œuvre du Sujet n° 3

Famille	Désignation	Unité	Quantité
BOUCHERIE			
	Pintade	kg	1.4
	Poitrine de porc fumée	kg	0.125
CREMERIE			
	Oeufs	P	5
	Lait	L	2
	Beurre	Kg	0.215
LEGUMERIE			
	Pommes de terre	kg	1
	Oignons petits oignons surgelés	kg	0.125
	Echalotes	kg	0.040
	Champignons	Kg	0.125
	Persil	Kg	0.005
	Herbes	Kg	
	Ail	Kg	0.030
	Cresson	B	1/3
ECONOMAT /CAVE			
	Farine	Kg	0.050
	Sucre	Kg	0.600
	Fond brun lié fourni par le centre	L	0.500
	Vin rouge	L	0.100
	Huile	L	0.07
	Semoule de blé fine	Kg	0.125
	Raisins de Corinthe	Kg	0.125
	Rhum	L	0.05
	Vanille gousse	P	2

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 3
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12	Durée : 4h 30 envoi compris	Document 3/3	