

Session 2003

**EXAMEN : CAP CUISINE
SUJET : 12**

Spécialité : CUISINE

EP2 production culinaire

DUREE DE L'EPREUVE 4h30 (envoi compris)

COEFFICIENT : 12

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 8			
Réalisation : entremet façon SINGAPOUR		sujet n°12	
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<p><u>Pâte à génoise</u> Œufs Beurre Farine Sucre</p> <p><u>Crème pâtissière</u> Lait Poudre à flan Sucre semoule Vanille gousse</p> <p><u>Garniture</u> Ananas boîte 4/4 Nappage abricot Bigarreaux confits Angélique confite Amandes hachées kirsch</p>	<p>pièce kg kg kg</p> <p>l kg kg g</p> <p>B Kg P Kg Kg L</p> <p>1</p>	<p>4 0,020 0.125 0.125</p> <p>0.500 0.040 0.125 1</p> <p>1 0.080 4 0.020 0.080 0.040</p>	<p>Mettre en place le poste de travail Chemiser le moule Réaliser la Génoise Marquer la Génoise en cuisson Réaliser le sirop de punchage - Le parfumer au Kirsch après refroidissement. Réaliser la crème pâtissière - Réaliser la compote d'ananas - Concasser les morceaux d'ananas. Les confire lentement dans une sauteuse avec du sirop. Griller les amandes concassées Réaliser le montage de l'entremets Tailler la génoise en trois disques de la même épaisseur. Placer le premier disque sur un carton à entremets. Le puncher puis le masquer d'une couche fine de crème pâtissière parfumée au Kirsch. Répartir uniformément la moitié de la compote d'ananas. Placer le deuxième disque de génoise et recommencer l'opération Puncher et mettre en place le troisième disque.</p> <p>Terminer et décorer Le lustrer entièrement avec le nappage abricot bouillant. Appliquer régulièrement les amandes grillées autour de l'entremets</p> <p>Décorer le dessus avec les rondelles d'ananas et les fruits confits. Lustrer. Dresser l'entremets Le dresser sur un plat rond plat recouvert d'un papier dentelle</p>

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 4

Réalisation : POULET SAUTE BASQUAISE
Riz pilaw

sujet n° 12

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>Base :</u>			
Poulet 4/4 PAC	kg	1.4	Découper à cru
Huile d'olive	l	0.060	
Sel	pm	pm	
Poivre	pm	pm	
<u>Riz pilaf</u>			
Beurre	kg	0.100	Emincer en julienne les poivrons
Oignons	kg	0.080	
Riz	kg	0.200	Emincer la moitié des oignons ciseler l'autre partie
Bouquet garni	pm	1	
Gros sel	pm	pm	Marquer un riz pilaw en cuisson
<u>Garniture</u>			
Poivrons	kg	0.200	Monder et concasser les tomates
Tomates	kg	0.400	
Ail	kg	0.020	décanter le poulet et cuire tous les légumes et la concassée dans le sautoir du poulet avec l'ail et le bouquet garni
Thym/Laurier	pm	pm	
Persil	kg	0.020	
			Dresser en plat avec la basquaise
			Dresser le riz en légumier

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

MATIERE D'ŒUVRE DU SUJET N°12

Famille	Désignation	Unité	Quantité
VOLAILLE			
	Poulet 4/4 Pac	Kg	1,400
CREMERIE			
	Beurre	Kg	0,120
	Œufs	Pièces	8
	Lait	L	0,500
FRUITS ET LEGUMES			
	Ail	Kg	0,020
	Oignons	Kg	0,200
	Persil	Kg	0,020
	Poivrons	Kg	0,200
	Thym/Laurier	Pm	pm
	Tomates	Kg	0,400
ECONOMAT			
	Amandes hachées	Kg	0,080
	Ananas boîte 4/4	Boite	1
	Angélique confite	Kg	0,020
	Bigarreaux confits	Pièces	4
	Farine	Kg	0,200
	Huile d'Olive	L	0,060
	Nappage abricot	Kg	0,080
	Poivre	Kg	pm
	Poudre à flan	Kg	0,040
	Riz	Kg	0,200
	Sel	Kg	pm
	Sucre semoule	Kg	0,300
	Vanille gousse	Gousse	1
CAVE			
	Kirsch	L	0,04

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

Session 2003

**EXAMEN : CAP CUISINE
SUJET : 13**

Spécialité : CUISINE

EP2 production culinaire

DUREE DE L'EPREUVE 4h30 (envoi compris)

COEFFICIENT : 12

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS		8	
Réalisation : FLAN TRIANON			 sujet n° 13
Matières premières	Unité		Phases essentielles
<u>PATE BRISEE</u>			
Beurre	Kg	0,125	Réaliser une pâte Brisée.
Œuf	P	1	Réaliser une fondue de tomates.
Farine	KG	0.250	Emincer des champignons et les faire sauter.
Sel	KG	0.005	Hacher des fines herbes.
<u>APPAREIL A CREME PRISE</u>			
Lait	L	0,250	Foncer un cercle.
Œufs	P	2 J +2 œufs	garnir le cercle avec la fondue de tomate et les champignons
Crème	L	0,250	Réaliser l'appareil à crème prise aux herbes
Gruyère	KG	0.100	Marquer le flan en cuisson
<u>GARNITURE</u>			
Tomates	KG	0.500	dresser le flan Trianon sur papier dentelles
Champignons	KG	0.500	
estragon	B	1/4	
Cerfeuil	B	1/4	
Bouquet garni	P	1	
Ail	KG	0,010	
échalotes	KG	0.020	
Huile	L	0.02	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 13
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12 Durée : 4h 30 envoi compris Document 1/3			

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 4

Réalisation : ESTOUFFADE DE BŒUF PROVENÇALE RIZ PILAW SAFRANE			Sujet n° 13
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>Base :</u>			Mettre en place le poste de travail
Paleron 50g	kg	1,000	Vérifier et parer la viande si nécessaire préparer la garniture aromatique Marquer l'estouffade en cuisson Réaliser une fondue de tomate Blanchir les olives départ eau froide durant quelques minutes. Décanter l'estouffade Réaliser un riz pilaf au safran Ajouter les 3/4 de la fondue de tomate et laisser mijoter l'estouffade durant quelques minutes. Ajouter au dernier moment les olives. Dresser l'estouffade de bœuf provençale en légumier Dresser le riz safrané en légumier
Carottes	kg	0.100	
Ail	kg	0.020	
Bouquet garni	p	1	
oignons	kg	0,100	
beurre	kg	0,020	
Farine	kg	0.080	
Huile d'arachide	l	0,100	
Concentré de tomate	kg	0.020	
Fond de veau (fourni)	l	0.600	
Sel fin	pm	pm	
Gros sel	pm	pm	
Poivre	pm	pm	
Vin blanc	l	0.400	
<u>Fondue de tomates</u>			
Tomates	kg	0.500	
Ail*	kg	0.020	
huile d'olive	l	0.010	
sel	pm	pm	
poivre blanc	pm	pm	
bouquet garni	p	1	
<u>Riz pilaf</u>			
Beurre	kg	0.080	
Oignons	kg	0.100	
Riz	kg	0.200	
Bouquet garni	p	1	
Safran	kg	0.002	
Gros sel	pm	pm	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 13
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12 Durée : 4h 30 envoi compris Document 2/3			

MATIERE D'ŒUVRE DU SUJET N° 13

Famille	Désignation	Unité	Quantité
BOUCHERIE			
	Paleron morceaux 20 X 0,050 kg	Kg	1,000
CREMERIE			
	Beurre	Kg	0,200
	Œufs	Pièce	5
	Lait	L	0,25
	crème	L	0,25
	gruyère	Kg	0,100
FRUITS ET LEGUMES			
	Tomates	Kg	1,000
	Champignons	Kg	0,500
	estragon	Botte	1/4
	Cerfeuil	Botte	1/4
	Bouquet garni	Pièce	2
	Ail	Kg	0,03
	échalotes	Kg	0,020
	carottes	Kg	0,100
ECONOMAT			
	Concentré de tomate	Kg	0,020
	Farine	Kg	0,400
	Gros sel	Kg	pm
	Huile d'olive	L	0,010
	Olives vertes dénoyautées 4/4	Kg	0,100
	Poivre	Kg	pm
	Riz long	Kg	0,200
	safran	Kg	pm
	Sel fin	Kg	pm
	Sucre	Kg	pm
	Piment de Cayenne	Kg	pm
	muscade	Kg	pm
CAVE			
	Vin blanc	L	0,400
DIVERS			
	Fond de veau (fourni)	1	0,600

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 13
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12 Durée : 4h 30 envoi compris Document 3/3			

Session 2003

**EXAMEN : CAP CUISINE
SUJET : 14**

Spécialité : CUISINE

EP2 production culinaire

DUREE DE L'EPREUVE 4h30 (envoi compris)

COEFFICIENT : 12

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 4

Réalisation : SUPREME DE SAUMON A L'OSEILLE RIZ PILAF

sujet n° : 14

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>Base et fumet de poisson</u>			Habiller, lever les filets et détailler les suprêmes de saumon Éplucher laver les légumes Confectionner le fumet de poisson Réaliser une chiffonnade d'oseille Étuver rapidement la chiffonnade au beurre et à couvert Passer le fumet au chinois
Saumon	Kg	1,200	
Arêtes de poisson	Kg	0,300	
Echalotes	Kg	0,020	
Carottes	Kg	0,020	
Oignons	Kg	0,120	
Bouquet garni	Pm	1	
Noilly	L	0.020	
Vin blanc	L	0.050	
Beurre	Kg	0.050	Sauter les suprêmes et les conserver au chaud Réaliser la sauce par déglacage
<u>Riz pilaf</u>			
Oignons	Kg	0.100	
riz	Kg	0.200	
Beurre	Kg	0.100	
Gros sel	Pm	pm	
Thym laurier	Pm	pm	
<u>Sauce à l'oseille</u>			
Oseille	Botte	1	
Crème	L	0,050	Ajouter fumet réduire à glace, crémér Monter au beurre
Beurre	Kg	0.030	
<u>Décoration</u>			Incorporer la chiffonnade d'oseille Dresser sur assiettes les suprêmes et le riz pilaf
Cerfeuil	Botte	1/4	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 14
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 : TARTE FEUILLETEE AUX FRAISES

Sujet n° : 14

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>CREME PATISSIERE</u>			
Lait	L	0,500	Réaliser les 2 derniers tours de la pâte feuilletée
Œufs	Pièces	5	Confectionner la crème pâtissière
Farine	Kg	0.070	
Sucre	Kg	0.125	Laver et équeuter les fraises
Vanille gousse	Gouss	1	
Kirsch	L	0.010	Abaisser la pâte feuilletée et réaliser la bande de tarte
<u>GARNITURE</u>			
Fraises	Kg	0.800	Marquer en cuisson la bande de tarte
<u>FINITION</u>			
Nappage rouge	Kg	0.140	Mettre au point le nappage
			Garnir la bande avec la crème pâtissière
			Disposer harmonieusement les fraises et napper
<u>DIVERS</u>			
		0,600	Dresser sur papier dentelle
Feuilletage à 4 tours fourni par le centre d'examen			

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 14
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12	Durée : 4h 30 envoi compris	Document 2/3	

MATIERE D'ŒUVRE DU SUJET N° 14

Famille	Désignation	Unité	Quantité
POISSONNERIE			
	Saumon	Kg	1,200
	Arête de sole	Kg	0,300
CREMERIE			
	Beurre	Kg	0,180
	Crème liquide	L	0,020
	lait	L	0,500
	Œufs	Pièces	5
FRUITS ET LEGUMES			
	Bouquet garni	Pièce	1
	Carottes	Kg	0,020
	Cerfeuil	Botte	¼
	Echalotes	Kg	0,050
	fraises	Kg	0,800
	Oignons	Kg	0,120
	Oseille	Botte	1
ECONOMAT			
	Farine	Kg	0,180
	Nappage rouge	Kg	0,140
	Poivre moulu	Kg	Pm
	Riz long	Kg	0,200
	Sel fin	Kg	Pm
	Sucre	Kg	0,100
	Vanille gousse	Gousse	1
CAVE			
	Noilly	L	0,020
	Vin blanc	L	0,050
	Kirsch	L	0,020
DIVERS			
	Feuilletage à 4 tours	kg	0,600

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 14
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12 Durée : 4h 30 envoi compris Document 3/3			