

Session 2003

**EXAMEN : CAP CUISINE
SUJET : 15**

Spécialité : CUISINE

EP2 production culinaire

DUREE DE L'EPREUVE 4h30 (envoi compris)

COEFFICIENT : 12

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Réalisation : TARTE A L'OIGNON			NOMBRE DE PORTIONS 8
Matières premières			sujet n° : 15
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<p><u>Pâte brisée :</u> Farine kg 0,250 Beurre kg 0,125 Sel pm pm Œufs p 1</p> <p><u>Garniture :</u> Oignons gros kg 0.400 Poitrine fumée kg 0,150 Beurre kg 0.030 Huile l 0.050 gruyère kg 0.050</p> <p><u>Appareil à crème prise :</u> Muscade Pm pm Cayenne Pm pm Lait L 0,200 Crème L 0,200 Œufs P 2 j +2 œufs</p>			<p><u>BASE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réaliser une pâte brisée ■ Foncer un cercle <p><u>GARNITURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eplucher, émincer, compoter les oignons ■ Préparer les bracelets d'oignons ■ Blanchir, sauter des lardons <p><u>APPAREIL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Œuf + jaunes + lait + crème <p><u>CUISSON</u></p> <p><u>DRESSAGE</u></p>

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 15
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 : CARRE D'AGNEAU ROTI AUX PETITS LEGUMES

Sujet n° : 15

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>Viande :</u>			
Carré d'agneau 8 côtes	kg	1	Désosser et manchonner le carré
Sel	kg	0.010	
Poivre	pm	pm	Tourner les légumes
Huile	l	0.050	
Beurre	kg	0.030	Cuire à l'anglaise les légumes verts
<u>La garniture :</u>			
carottes	kg	0,400	Glacer à blanc les carottes et les navets
Navets	kg	0,400	
Haricots verts	kg	0,100	Cuisson du carré
Petits pois	kg	0,100	
Pommes de terre	kg	0,500	Cuisson des pommes cocotte
Cresson	B	½	
Persil	kg	0,020	Trier le cresson
Sucre	kg	0,010	
Beurre	kg	0.100	Réaliser un jus de rôti
<u>Jus de rôti :</u>			
Oignons	kg	0.100	Dresser sur plat avec la garniture
Ail	kg	0.020	
Thym		pm	

ACADEMIE DE ROUEN

EXAMEN : C.A.P

SESSION
2003

SUJET N° 15

CUISINE

EPREUVE EP2
PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES

Coefficient 12

Durée : 4h 30 envoi compris

Document 2/3

MATIERE D'ŒUVRE DU SUJET N° 15

Famille	Désignation	Unité	Quantité
BOUCHERIE			
	Carré d'agneau 8 cotes	Kg	1
	Poitrine fumé	kg	0,150
CREMERIE			
	Beurre	Kg	0,250
	Lait	L	0,200
	Crème	L	0,200
	Œufs	P	4
	gruyère	Kg	0.100
FRUITS ET LEGUMES			
	carottes	Kg	0,400
	Navets	Kg	0,400
	Haricots verts	Kg	0,100
	Petits pois	Kg	0,100
	Pommes de terre	Kg	0,500
	Cresson	Botte	½
	Persil	Kg	0,020
	oignons	Kg	0,500
	thym	Kg	Pm
ECONOMAT			
	Farine	Kg	0,250
	Huile	L	0,200
	Sel	Kg	Pm
	Muscade	Kg	Pm
	Cayenne	Kg	pm
	sucre	Kg	pm
CAVE			
DIVERS			

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 15
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12		Durée : 4h 30 envoi compris	
Document 3/3			

Session 2003

**EXAMEN : CAP CUISINE
SUJET : 16**

Spécialité : CUISINE

EP2 production culinaire

DUREE DE L'EPREUVE 4h30 (envoi compris)

COEFFICIENT : 12

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 4

Réalisation : FILET DE CANARD A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE **Sujet n° 16**

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>Éléments de la recette</u>			
Base :			
Filet de canard (2 x 0.350 kg)	Kg	0,700	Parer les filets
Huile	L	0,02	Tourner les carottes et les navets
Glacer les navets et carottes			
Sauce			
Echalotes	Kg	0,025	Sauter les filets (tenir rosé).
Vin blanc	L	0,05	Réaliser la « sauce courte » Suer les
Fond brun de veau lié	L	0,40	échalotes ciselées Déglacer au vin
Crème épaisse	L	0,050	blanc
Moutarde à l'ancienne	Kg	0,015	Ajouter le fond brun lié*
Beurre	Kg	0,010	Ajouter la crème et réduire.
Passer, ajouter la moutarde.			
Monter au beurre , réserver-			
<u>garniture</u>			
Navets	Kg	0,500	Escaloper les filets.
Carottes	Kg	0,500	
Beurre	Kg	0,050	
Sucre	Kg	pm	Dresser sur assiettes.
<u>Présentation</u>			
Cerfeuil	Botte	¼	
<u>Assaisonnement</u>			
Sel	Kg	pm	
Poivre blanc	kg	pm	
*Fourni par le centre d'examen			

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 16
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 : PITHIVIERS			Sujet n° 16
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>Pâte feuilletée</u>			<p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>confectionner la pâte feuilletée</p> <p>Confectionner la crème d'amandes</p> <p>Travailler le beurre en pommade dans une calotte à l'aide d'un petit fouet. Verser le sucre semoule et "crémer" le mélange. Ajouter les oeufs un par un, puis la poudre d'amandes. Parfumer avec quelques gouttes d'extrait de vanille et un peu de rhum</p> <p>Confectionner le pithiviers –</p> <p>Diviser le pâton en 2 parties égales. Arrondir les angles et étaler la pâte à l'aide d'un rouleau afin d'obtenir deux abaisses rondes de 24cm de diamètre et de 4 à 5 mm d'épaisseur. Retourner la première abaisse et éliminer l'excédent de farine à l'aide d'une brosse. Monter le pithiviers Laisser le pithiviers se raffermir en enceinte réfrigérée pendant 30 min au minimum. Festonner le pourtour à l'aide d'un emporte-pièce cannelé ou chiqueter les bords. Dorer soigneusement. Rayer en rosace à l'aide d'un couteau d'office et réserver à nouveau le pithiviers au frais.</p> <p>Marquer le pithiviers en cuisson –</p> <p>Cuire le pithiviers). Glacer le pithiviers en le saupoudrant de sucre glace, 5 min avant de le sortir du four</p>
farine	Kg	0,250	
sel fin	Kg	0,005	
eau	L	0,125	
margarine à feuilletage	Kg	0,180	
farine (pour tourer)	Kg	0,040	
<u>Dorure</u>			
oeuf	Pièce	1	
<u>Crème d'amandes</u>			
beurre	Kg	0,100	
sucre semoule	Kg	0,100	
oeufs	Pièce	2	
poudre d'amandes	Kg	0,100	
vanille (extrait liquide)	L	pm	
rhum	L	0,02	
<u>Glacage</u>			
sucre glace	kg	0,02	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 16
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12 Durée : 4h 30 envoi compris Document 2/3			

MATIERE D'ŒUVRE DU SUJET N° 16

Famille	Désignation	Unité	Quantité
VOLAILLE			
	Filet de canard	Kg	0,700
	CREMERIE		
	Beurre	Kg	0,160
	oeufs	Kg	1
	Margarine à feuilletage	Kg	0,180
	Crème épaisse	L	0.050
FRUITS LEGUMES			
	Echalotes	Kg	0,025
	Navets	Kg	0,500
	Carottes	Kg	0,500
	Cerfeuil	Botte	1/4
ECONOMAT			
	Amandes poudres	Kg	0,100
	Farine	Kg	0,350
	Huile	L	0,020
	Moutarde à l'ancienne	Kg	0,015
	poivre	Kg	Pm
	Sel	Kg	Pm
	Sucre	Kg	0,110
	Sucre glace	Kg	0,020
	Fond brun de veau lyophilisé	L	0,400
CAVE			
	Vin blanc	L	0,05
	Rhum	L	0,02

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 : 17**

Spécialité : CUISINE

EP2 production culinaire

DUREE DE L'EPREUVE 4h30 (envoi compris)

COEFFICIENT : 12

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 8

Réalisation : Quiche au saumon fumé et pointe d'asperge

SUJET n° 17

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>Eléments de la recette :</u>			
<u>Base :</u> pâte brisée			- Confectionner la pâte brisée
Farine type 55	Kg	0.250	- Confectionner l'appareil à crème prise salée
Sel fin	Kg	0.005	
Beurre	Kg	0.125	- Foncer les cercles (2 X 4)
(Eufs (jaune)	Pièce	1	
Eau	L	0.05	Marquer les quiches en cuisson
Farine pour abaisser	Kg	0.040	- Garnir de gruyère les fonds
			- Déposer les tranches de saumon fumés
<u>Garniture :</u>			- Adjoindre les asperges en prenant soin de délimiter les portions
Gruyère râpé fourni par le centre	Kg	0.100	- Ajouter l'appareil à crème prise
Saumon fumé en tranches	Pièce	4	
Asperges blanches bocal (3 pointes par personnes)	Pièces	24	- Cuire à four chaud (180°) de 25 à 30 '
<u>Appareil à crème prise salée</u>			Dresser sur plat rond recouvert d'un papier gaufré.
(Eufs (entier)	Pièces	2	
(Eufs (jaunes)	Pièces	2	Décorer avec le cerfeuil
Lait	L	0.25	
Crème fraîche double	L	0.25	
<u>Dorure(facultatif)</u>			
(Eufs (entier)	Pièce	1	
<u>Présentation</u>			
Cerfeuil	Botte	¼	
<u>Assaisonnement</u>			
Sel fin	Kg	P.M	
Piment de Cayenne	Kg	P.M	
Noix de muscade	Kg	P.M	

ACADEMIE DE ROUEN

EXAMEN : C.A.P

SESSION
2003

SUJET N° 17

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 : Papillote de merlan. julienne de légumes			SUJET n°17	
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles	
<u>Eléments de la recette :</u>				
<u>Base :</u>				
Merlans (4 X 0.250 Kg)	Kg	1	<ul style="list-style-type: none"> - Habiller, lever les filets de merlan. - Dégorger les arêtes et les filets - Tailler en julienne les poireaux, les carottes, et le céleri rave. Faire étuver au beurre - Réaliser un fumet de poisson avec les arêtes. Réserver - Montage : Prendre une feuille de papier aluminium d'une longueur de 50 cm environ. Mettre de la julienne en premier, puis les filets de merlans pliés en cravate. Assaisonner, ajouter une cuillère de crème double. Arroser d'un centilitre de fumet de poisson et d'un filet de Noilly. Décorer de cerfeuil. Fermer la papillote. - Cuire au four 10 à 15 mn environ. - Dresser sur assiette très chaude pour que la papillote ne retombe pas. 	
<u>Julienne de légumes :</u>				
Carottes	kg	0.200		
Poireaux	kg	0.200		
Céleri rave	kg	0.200		
Beurre	kg	0.050		
<u>Finition</u>				
Crème fraîche double	L	0.1		
Noilly	L	0.050		
<u>Fumet de poisson</u>				
Beurre	kg	0.040		
Echalotes	kg	0.040		
Oignons	kg	0.080		
Carottes	kg	0.080		
Bouquet garnis	pièce	1		
Poivre en grain	kg	PM		
<u>Présentation</u>				
Cerfeuil	Botte	1/2		
<u>Assaisonnement</u>				
Sel	Kg	p.m		
Poivre blanc	Kg	p.m		

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 17
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12		Durée : 4h 30 envoi compris Document 2/3	

Matière d'œuvre du Sujet n° 17

Famille	Désignation	Unité	Quantité
POISSONNERIE			
	Merlans portion non vidés (0.250 kg)	Kg	1
	Saumon fumé en tranches	PIECES	4
CREMERIE			
	Oeufs	PIECES	6
	Crème double	L	0.350
	Lait	L	0.250
	Gruyère	Kg	0.100
	Beurre	Kg	0.215
LEGUMERIE			
	Carottes	Kg	0.280
	Poireaux	Kg	0.200
	Céleri rave	Kg	0.200
	Echalotes	Kg	0.040
	Oignons	Kg	0.080
	Bouquet garnis	PIECE	1
	Cerfeuil	BOTTE	1
ECONOMAT			
	Farine type 55	Kg	0.290
	Asperges blanches bocal (pointes)	PIECES	24
	Sel fin	Kg	PM
	Poivre du moulin	Kg	PM
	Piment de Cayenne	Kg	PM
	Noix de muscade	Kg	PM
	Poivre en grain	Kg	PM
CAVE			
	Noilly	L	0.050

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 17
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12	Durée : 4h 30 envoi compris	Document 3/3	