

**EXAMEN : CAP CUISINE  
SUJET : 4**

**Spécialité : CUISINE**

**EP2 production culinaire**

**DUREE DE L'EPREUVE 4h30 (envoi compris)**

**COEFFICIENT : 12**

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS    8

**Réalisation : TARTE A L'OIGNON**

**sujet n° 4**

| Matières premières                         | Unité | Quantité | Phases essentielles  |
|--|-------|----------|--|
| <b><u>Eléments de la pâte brisée :</u></b> |       |          |  |
| farine                                     | kg    | 0.250    | Réaliser la pâte brisée  |
| sel  | kg    | 0.005    | - Foncer les cercles à tartes                                    |
| œuf ( jaune )                              | pce   | 1        |  |
| eau  | l     | 0.050    | - Eplucher, laver les oignons                                    |
| beurre                                     | kg    | 0.125    |  |
| <b><u>Eléments de garniture :</u></b>      |       |          |  |
| Oignons                                    | kg    | 0.900    | - Emincer les oignons et tailler 8 fines rondelles pour le décor |
| Poitrine de porc fumé                      | kg    | 0.160    | -Réaliser la fondue d'oignon et la refroidir                     |
| beurre                                     | kg    | 0.08     |  |
| <b><u>Appareil à crème prise :</u></b>     |       |          |  |
| Œufs entiers                               | pce   | 2        | -Tailler les lardons   |
| Œufs jaunes                                | pce   | 1        | - Sauter les lardons   |
| Lait                                       | l     | 0.1      |  |
| Crème                                      | l     | 0.2      | - Confectionner l'appareil à crème prise salé                    |
| Sel  | kg    | pm       |  |
| Muscade                                    | kg    | pm       |  |
| Cayenne                                    | kg    | pm       | - Garnir les tartes  |
| <b><u>Eléments de décor :</u></b>          |       |          |  |
| persil                                     | kg    | 0.04     | - Cuire à 200 °C pendant 30 min.                                 |

**ACADEMIE DE ROUEN**

**EXAMEN : C.A.P**

**SESSION  
2003**

**SUJET N° 4**

**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 AUX PETITS LEGUMES**

**sujet n° 4**

| Matières premières   | Unité | Quantité | Phases essentielles                         |
|--|-------|----------|---|
| <b><u>Eléments de base</u></b>   |       |          |   |
| 1 carré d'agneau ( 8 cotes )   | Kg    | 1        | . Habiller les carrés et ficeler            |
| huile  | L     | 0.02     |   |
| <b><u>Jus de rôti</u></b>  |       |          |   |
| Ail  | Kg    | 0.02     | - Rôtir les carrés                          |
| thym   | pm    | pm       |   |
| - Confectionner le jus de rôti   |       |          |   |
| - Cuire les petits pois et les haricots verts à l'anglaise et les lier au beurre |       |          |   |
| <b><u>Garniture :</u></b>  |       |          |   |
| <b><u>Légumes glacés :</u></b>   |       |          |   |
| Carottes   | Kg    | 0.4      | - Tourner les carottes, les navets          |
| Navets   | Kg    | 0.4      |   |
| Beurre   | Kg    | 0.02     | - Glacer à blanc les navets et les carottes |
| Sucre semoule  | Kg    | 0.01     |   |
| Sel fin  | pm    | pm       | - Hacher le persil                          |
| - Trier et laver le cresson  |       |          |   |
| <b><u>Légumes à l'anglaise :</u></b>   |       |          |   |
| Petits pois  | Kg    | 0.1      | - Dresser le carré et sa garniture          |
| Haricots verts   | Kg    | 0.1      |   |
| Beurre   | Kg    | 0.02     |   |
| Gros sel   | Pm    | pm       |   |
| <b><u>Finition</u></b>   |       |          |   |
| Cresson  | botte | 1/4      |   |

ACADEMIE DE ROUEN

EXAMEN : C.A.P

SESSION  
2003

SUJET N° 4

CUISINE

EPREUVE EP2  
PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES

Coefficient 12

Durée : 4h 30 envoi compris

Document 2/3

**Matière d'œuvre du Sujet n° 4**

| <b>Famille</b>   | <b>Désignation</b>     | <b>Unité</b> | <b>Quantité</b>       |
|------------------|------------------------|--------------|-----------------------|
| <b>BOUCHERIE</b> |                        |              |                       |
|                  | Carré d'agneau 8 côtes | kg           | 1                     |
|                  | Poitrine de porc fumée | Kg           | 0.160                 |
| <b>CREMERIE</b>  |                        |              |                       |
|                  | Beurre                 | Kg           | 0.250                 |
|                  | Œufs                   | P            | 4                     |
|                  | Lait                   | L            | 0.100                 |
|                  | Crème                  | L            | 0.200                 |
| <b>LEGUMERIE</b> |                        |              |                       |
|                  | Oignons                | Kg           | 0.900                 |
|                  | Persil                 | Kg           | 0.040                 |
|                  | Carottes               | Kg           | 0.400                 |
|                  | Navets                 | Kg           | 0.400                 |
|                  | Petits pois            | Kg           | 0.100                 |
|                  | Haricots verts         | Kg           | 0.100                 |
|                  | Cresson                | B            | ¼                     |
|                  | Ail                    | Kg           | 0.030                 |
| <b>ECONOMAT</b>  |                        |              |                       |
|                  | Sucre                  | Kg           | 0.010                 |
|                  | Thym                   | Pm           | Pm                    |
|                  | huile                  | L            | 0.050                 |
|                  | Farine                 | Kg           | 0.250 + 0.100 travail |
|                  | Sel fin                | Pm           | Pm                    |
|                  | Gros sel               | Pm           | Pm                    |
|                  | Muscade                | Pm           | Pm                    |
|                  | Piment de Cayenne      | Pm           | Pm                    |
| <b>CAVE</b>      |                        |              |                       |
|                  |                        |              |                       |
|                  |                        |              |                       |
|                  |                        |              |                       |
|                  |                        |              |                       |
|                  |                        |              |                       |

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

**EXAMEN : CAP CUISINE  
SUJET : 5**

**Spécialité : CUISINE**

**EP2 production culinaire**

**DUREE DE L'EPREUVE 4h30 (envoi compris)**

**COEFFICIENT : 12**

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

|   |       | NOMBRE DE PORTIONS | 4  |
|---|-------|--------------------|--|
| <b>Réalisation : FILETS DE CARRELET DUGLERE AUX PETITS LEGUMES      sujet n°5</b> |       |                    |  |
| Matières premières  | Unité | Quantité           | Phases essentielles                          |
| <b><u>BASE</u></b>  |       |                    | Mise en place du poste.                      |
| Carrelet  | Kg    | 1,200              | Habiller et fileter le carrelet              |
| Oignons   | Kg    | 0,040              | Eplucher tous les légumes.                   |
| Echalotes   | Kg    | 0,040              |  |
| Beurre  | Kg    | 0,050              | Ciseler les oignons et les échalotes.        |
| Tomates   | Kg    | 0,400              |  |
| Sel   | Kg    | pm                 | Réaliser le fumet de poisson.                |
| Poivre  | Kg    | pm                 |  |
| Vin blanc   | L     | 0,05               | Tourner les légumes et glacer.               |
| <b><u>FUMET</u></b>   |       |                    | Cuire le carrelet à court mouillement.       |
| Arêtes  | Kg    | 0,300              | Réaliser la sauce par réduction              |
| Oignons   | Kg    | 0,040              |  |
| Carottes  | Kg    | 0,400              | Monter la sauce au beurre.                   |
| Parures de champignons  | Kg    | pm                 |  |
| Vin blanc   | L     | 0,05               | Dresser sur 2 assiettes et le reste sur plat |
| Bouquet garni   | Pièce | 1                  |  |
| <b><u>GARNITURE</u></b>   |       |                    |  |
| Carottes  | Kg    | 0,400              |  |
| Navets  | Kg    | 0,400              |  |
| Courgettes  | Kg    | 0,400              |  |
| Sel   | Kg    | pm                 |  |
| Sucre   | Kg    | pm                 |  |
| beurre  | Kg    | 0,050              |  |
| <b><u>FINITION</u></b>  |       |                    |  |
| beurre  | kg    | 0,080              |  |

|                   |  |                 |            |
|-------------------|--|-----------------|------------|
| ACADEMIE DE ROUEN | EXAMEN : C.A.P                                       | SESSION<br>2003 | SUJET N° 5 |
| CUISINE           | EPREUVE EP2<br>PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES |                 |            |
| Coefficient 12    | Durée : 4h 30 envoi compris                          | Document 1/3    |            |

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS    4

| <b>Réalisation : CHOUX CHANTILLY</b> |              |                 | <b>Sujet N° 5</b>             |
|--------------------------------------|--------------|-----------------|-------------------------------|
| <b>Matières premières</b>            | <b>Unité</b> | <b>Quantité</b> | <b>Phases essentielles</b>    |
| <b><u>PATE A CHOUX</u></b>           |              |                 |                               |
| Eau                                  | Kg           | 0,250           | mise en place du poste        |
| Beurre                               | Kg           | 0,125           | confectionner la pâte à choux |
| Sel                                  | Kg           | pm              | coucher les choux             |
| Farine                               | Kg           | 0,125           | coucher les choux             |
| sucre                                | kg           | 0,010           | cuire les choux               |
| Œufs                                 | Pièce        | 4               | monter la crème chantilly     |
| Œuf pour dorure                      | Pièce        | 1               | garnir les choux              |
| <b><u>CREME CHANTILLY</u></b>        |              |                 | saupoudrer de sucre glace     |
| Crème fleurette                      | L            | 0,600           | et dresser les choux          |
| Sucre glace                          | Kg           | 0,050           |                               |
| Vanille liquide                      | L            | pm              |                               |
| <b><u>FINITION</u></b>               |              |                 |                               |
| Sucre glace                          | kg           | 0,010           |                               |

|  |  |                         |                   |
|--|--|-------------------------|-------------------|
| <b>ACADEMIE DE ROUEN</b>   | <b>EXAMEN : C.A.P</b>  | <b>SESSION<br/>2003</b> | <b>SUJET N° 5</b> |
| <b>CUISINE</b>   | <b>EPREUVE EP2<br/>PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES</b> |                         |                   |
| <b>Coefficient 12    Durée : 4h 30 envoi compris    Document 2/3</b> |  |                         |                   |

