

**EXAMEN : CAP CUISINE
SUJET : 6**

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°6
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>PATE BRISEE</u>			Confectionner la pâte Brisée - Préparer la garniture du flans : Fondue de tomate. Champignons émincés cuits à blanc. Ciseler la ciboulette, hacher le persil et l'estragon
Farine	Kg	0,250	
Beurre	Kg	0,125	
Sel	Kg	pm	
Œufs	P	1	
eau	L	0,050	
<u>GARNITURE</u>			- Abaisser la pâte Brisée, foncer, pincer la pâte. - Confectionner l'appareil à crème prise salée. - Garnir avec la fondue de tomate, les champignons, les fines herbes et l'appareil à crème prise et des lamelles de comté.
Champignons	Kg	0,200	
Tomates	Kg	0,800	
Ail	Kg	0,020	
Echalotes	Kg	0,040	
Bouquet garni	P	1	
Sucre	Kg	pm	- Marquer le flan trianon en cuisson . - Dressage au plat.
huile	L	0,05	
<u>APPAREIL A CREME PRISE</u>			
Lait	L	0,200	
Crème	L	0,200	
Œufs	P	4	
Sel	Kg	pm	
Muscade	Kg	pm	
Piment de Cayenne	Kg	pm	
Estragon	Kg	pm	
Ciboulette	Botte	¼	
Persil	Botte	¼	
	Kg	0,020	
<u>FINITION</u>			
Comté	kg	0,080	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 6
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 : DARNES DE SAUMON POCHEES SAUCE BEARNAISE

sujet n° 6

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>BASE</u>			
saumon	Kg	1,200	Habiller, écailler, détailler le saumon en darnes.
gros sel	Kg	pm	Réaliser le court bouillon
citron	Kg	0,050	
eau	pm	pm	Tourner les pommes cocotte
			Blanchir et sauter les pommes cocottes
<u>BEARNAISE</u>			
Œufs	p	4	Monder les tomates. Etuver les tomates
Echalotes	Kg	0,040	
Estragon	Botte	¼	Pocher les darnes de saumon
Poivre grain	Kg	pm	
Vinaigre d'alcool	L	0,030	
Beurre	Kg	0,200	Réaliser la sauce béarnaise
Vin blanc	l	0.200	
			Dresser sur assiette
<u>GARNITURE</u>			
Pomme de terre	Kg	1	
Huile	L	0,050	
Beurre	Kg	0,050	
Sel fin	Kg	pm	
Tomates petites	Kg	0,400	
<u>DECORS</u>			
Citrons	Kg	0,150	
Persil	kg	0,030	

ACADEMIE DE ROUEN

EXAMEN : C.A.P

SESSION
2003

SUJET N° 6

CUISINE

EPREUVE EP2
PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES

Coefficient 12

Durée : 4h 30 envoi compris

Document 2/3

MATIERE D'ŒUVRE DU SUJET N° 6

Famille	Désignation	Unité	Quantité
POISSONNERIE			
	Saumon	Kg	1,200
CREMERIE			
	Beurre	Kg	0,500
	Œufs	Pièces	9
	Lait	L	0.200
	Crème	L	0.200
	conté	Kg	0,080
FRUITS ET LEGUMES			
	Ail	Kg	0,020
	Ciboulette	Botte	¼
	citron	Kg	0,200
	Echalotes	Kg	0,080
	Estragon	Botte	½
	Persil	Kg	0,050
	Tomates	Kg	1,200
	Pomme de terre	Kg	1
	Champignons	kg	0.200
ECONOMAT			
	Farine	Kg	0,300
	Huile	L	0,100
	Muscade	Kg	Pm
	Piment de Cayenne	Kg	Pm
	Poivre	Kg	Pm
	Poivre en grain	Kg	Pm
	Sel fin	Kg	Pm
	Sucre	Kg	Pm
	Vinaigre d'alcool	L	0,030
CAVE			
	Vin blanc	l	0.200

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 6
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12	Durée : 4h 30 envoi compris	Document 3/3	

**EXAMEN : CAP CUISINE
SUJET : 7**

Spécialité : CUISINE

EP2 production culinaire

DUREE DE L'EPREUVE 4h30 (envoi compris)

COEFFICIENT : 12

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Réalisation : FILET DE LIEU A LA JULIENNE DE POIREAUX SAUCE SAFRAN		NOMBRE DE PORTIONS	4
Sujet n° 7			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>BASE</u>			
Lieu jaune	Kg	1,200	Mise en place du poste
Beurre	kg	0.02	Habiller le lieu
echalotes	kg	0.04	Fileter le lieu et le portionner
<u>JULIENNE</u>			
Poireaux	Kg	0,300	Marquer un fumet de poisson
beurre	Kg	0.04	Laver, tailler en julienne les poireaux et le blanchir
<u>FUMET</u>			
carottes	kg	0.04	Etuver la julienne de poireaux
oignons	kg	0.04	
beurre	kg	0.02	Ciseler l'échalote
fumet de poisson lyophilisé	kg	0.04	
vin blanc	l	0.01	Plaquer le poisson
<u>SAUCE</u>			
Crème double	l	0.2	Cuire à court-mouillement le poisson
Beurre	kg	0.05	Réaliser la sauce safran
Safran	kg	pm	Dresser à l'assiette
Sel	kg	pm	
Poivre	kg	pm	
<u>DRESSAGE</u>			
aneth	botte	1/4	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 7
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 PAYSANNE

Sujet n° 7

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>PATE BRISEE</u>			Mise en place du poste
Farine	Kg	0.25	Réaliser la pâte Brisée
Beurre	kg	0.125	
Sel	kg	pm	Eplucher, tailler en dés les pommes
Oeuf	piece	1	
eau	l	0.05	Abaissier, fonder la pâte
<u>GARNITURE</u>			Sauter les dés de pommes et les flamber au calvados
Pommes	kg	1	
Calvados	l	0.03	
Beurre	kg	0.1	Réaliser l'appareil à crème prise aux amandes: blanchir oeufs et sucre
sucre	kg	0.1	ajouter les amandes et le beurre moussieux
<u>APPAREIL</u>			
Oeuf	piece	2	
Jaune oeuf	piece	2	Cuire au four
Beurre	kg	0.1	
Sucre	kg	0.1	Saupoudrer de sucre glace et glacer sous la salamandre
Poudre d'amandes	kg	0.1	
<u>FINITION</u>			Dresser au plat
Sucre glace	kg	0.1	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 7
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12	Durée : 4h 30 envoi compris	Document 2/3	

MATIERE D'ŒUVRE DU SUJET N° 7

Famille	Désignation	Unité	Quantité
POSONNERIE			
	Lieu jaune	kg	1,200
CREMERIE			
	beurre	Kg	0,450
	œufs	Pièces	5
	crème	L	0,200
FRUITS ET LEGUMES			
	Poireaux	Kg	0,300
	Carottes	Kg	0,050
	Echalotes	Kg	0,040
	Aneth	Botte	1/4
	Oignons	Kg	0,080
	Pommes boskoop	kg	1,000
ECONOMAT			
	Farine	Kg	0,300
	Fumet de poisson lyophilisé	Kg	0,040
	Poivre moulu	Kg	pm
	Safran	Kg	pm
	Sel fin	Kg	pm
	Sucre cristal	Kg	0,200
	Sucre glace	Kg	0,100
	Amandes râpées	kg	0,100
CAVE			
	Calvados	L	0,03
	Vin blanc	L	0,01

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 7
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12		Durée : 4h 30 envoi compris	Document 3/3