

**EXAMEN : CAP CUISINE
SUJET : 9**

Spécialité : CUISINE

EP2 production culinaire

DUREE DE L'EPREUVE 4h30 (envoi compris)

COEFFICIENT : 12

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

		NOMBRE DE PORTIONS 4	
Réalisation : VIENNOISE DE CABILLAUD POMME DE TERRE ET CAROTTES TOURNEES			Sujet n° 9
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>Paner et cuisson du poisson</u>			
Cabillaud	Kg	1,200	Habiller et fileter le cabillaud Détailler en escalopes
Œufs	P		
Huile	L		Préparer la garniture viennoise
Sel	Pm	0,200	
Poivre moulu	Pm	3	Réaliser une anglaise
Chapelure	Kg	0.150	
Beurre	Kg	0.050	Paner les escalopes de cabillaud
Farine	Kg	0.100	Tourner les carottes les courgettes, s tourner les pommes de terre à l'Anglaise
<u>La garniture</u>			
Persil	Kg	0,020	Glacer à blanc les courgettes et carottes
Carottes	Kg	0,100	
Pomme de terre	Kg	0,400	Cuire les pomme de terre à l'Anglaise
Courgettes	Kg	0,600	
Beurre	Kg	0,400	Préparer le fond de veau
Sel	Kg	0.050	
Sucre	Pm	pm	Marquer en cuisson les escalopes de cabillaud
	Kg	0.020	
<u>Garniture viennoise</u>			
Câpres	Kg	4	Dresser au plat
Filets d'anchois	Pièces	0,040	Décorer envoyer
Citron	Kg	0.100	
Fond de veau lyophilisé	Kg	0,020	
Olives vertes dénoyautées	P	04	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 9
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 AUX POMMES TIEDE

Sujet n° 9

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>Pâte brisée :</u>			
Œufs	P	1	Mettre en place le poste de travail.
Beurre	Kg	0,125	Confectionner la pâte brisée.
Farine	Kg	0.250 +0.050	Eplucher et citronner les pommes.
Sucre	Kg	0.020	Réaliser la compote.
Sel	Pm	pm	Passer la compote.
Eau	L	0.005	Foncer la tarte.
<u>Compote :</u>			
Pommes	Kg	0.600	Eplucher émincer les pommes
Citrons	Kg	0,050	Garnir la tarte.
Cannelle	Pm	Pm	Marquer la tarte aux pommes en cuisson
Sucre semoule	Kg	0.060	Napper la tarte aux pommes.
<u>Garniture :</u>			
Pommes	kg	0.600	Dresser et envoyer la tarte aux pommes
<u>Finition :</u>			
Nappage	kg	0,140	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 9
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12	Durée : 4h 30 envoi compris	Document 2/3	

MATIERE D'ŒUVRE DU SUJET N° 9

Famille	Désignation	Unité	Quantité
POISSONNERIE			
	cabillaud	Kg	1,200
CREMERIE			
	Beurre	Kg	0,325
	Œufs	Pièces	4
FRUITS ET LEGUMES			
	Carottes	Kg	0,400
	Citron	Kg	0,150
	Courgettes	Kg	0,400
	Persil	Kg	0,020
	Pomme de terre	Kg	0,600
	pommes	Kg	1.200
ECONOMAT			
	cannelle	Kg	pm
	Câpres	Kg	0,040
	chapelure	Kg	0,150
	Farine	Kg	0,400
	Filets d'anchois	Pieces	4
	Fond de veau lyophilisé	Kg	0,020
	Huile	L	0,030
	nappage	Kg	0,140
	Olives vertes dénoyautées	Pièces	4
	Poivre moulu	Kg	pm
	Sel	kg	pm
	Sucre		0,100
CAVE			

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 9
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12		Durée : 4h 30 envoi compris	
Document 3/3			

**EXAMEN : CAP CUISINE
SUJET : 10**

Spécialité : CUISINE

EP2 production culinaire

DUREE DE L'EPREUVE 4h30 (envoi compris)

COEFFICIENT : 12

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 4

Réalisation : CREPES FOURREES

sujet n° : 10

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>Pâtes à crêpes :</u>			
Lait	L	0.250	<ol style="list-style-type: none"> 1. réaliser une pâte à crêpes 2. faire macérer les raisins secs et les fruits confits 3. réaliser la crème pâtissière 4. mélanger la garniture avec la crème pâtissière 5. cuire les crêpes 6. confectionner les crêpes fourrées ou pannequets 7. dresser les crêpes fourrées
Farine	Kg	0.125	
Sel fin	Pm	pm	
Œufs	P	2	
Sucre semoule	Kg	0.020	
Beurre	Kg	0.020	
Beurre ou huile pour la cuisson	Kg	0.100	
<u>Crème pâtissière :</u>			
Lait	L	0.250	
Jaunes d'œufs	P	2	
Sucre semoule	Kg	0.060	
Farine	Kg	0.035	
Vanille	Pm	pm	
<u>Garniture</u>			
Fruits confits	Kg	0.040	
Raisins secs	Kg	0.020	
Rhum	L	0.02	
<u>Finition</u>			
Beurre	Kg	0.005	
Sucre glace	Kg	0.010	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 10
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 : CANARD POELE AUX NAVETS

Sujet n° : 10

Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
VOLAILLE			
Canard	Kg	2	1. préparations préliminaires habiller le canard éplucher les légumes
CREMERIE			2. brider le canard
Beurre	Kg	0.020	3. préparer la garniture aromatique
LEGUMERIE			4. marquer en cuisson le canard
Navets	Kg	1.2	5. tourner les navets
Petits oignons surgelés	Kg	0.150	6. glacer à brun les petits oignons
Carottes	Kg	0.100	7. réaliser le fond de poêlage
Oignons	Kg	0.100	8. glacer les navets
Céleri branche	Kg	0.050	9. glacer le canard
Tomates	Kg	0.100	10. dresser sur plat
Ail	Kg	0.020	
ECONOMAT			
Fond brun de veau	L	0.700	
Sucre semoule	Kg	pm	
Huile d'arachide	L	0.100	
Poivre moulu	Pm	pm	
Sel fin	Pm	pm	
Vin blanc	L	0.005	
Madère	L	0.005	

ACADEMIE DE ROUEN

EXAMEN : C.A.P

SESSION
2003

SUJET N° 10

CUISINE

EPREUVE EP2
PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES

Coefficient 12

Durée : 4h 30 envoi compris

Document 2/3

MATIERE D'ŒUVRE DU SUJET N° 10

Famille	Désignation	Unité	Quantité
VOLAILLE			
	Canard	Kg	2
CREMERIE			
	Beurre	Kg	0.100
	Lait	L	0.250
	Œufs	P	4
FRUITS ET LEGUMES			
	Navets	Kg	1.2
	Petits oignons surgelés	Kg	0.150
	Carottes	Kg	0.100
	Oignons	Kg	0.100
	Céleri branche	Kg	0.050
	Tomate	Kg	0.100
	Ail	Kg	0.020
ECONOMAT			
	Farine	Kg	0.125
	Sucre semoule	Kg	0.100
	Poivre moulu	Pm	Pm
	Fruits confits	Kg	0.040
	Sel fin	Pm	Pm
	Vanille gousse	G	1
	Raisins secs	Kg	0.020
	Rhum	L	0.002
	Sucre glace	Kg	0.010
	Madère	L	0.005
	Vin blanc	L	0.005
	Fond brun	L	0.700

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 10
CUISINE		EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES	
Coefficient 12 Durée : 4h 30 envoi compris Document 3/3			

Session 2003

**EXAMEN : CAP CUISINE
SUJET : 11**

Spécialité : CUISINE

EP2 production culinaire

DUREE DE L'EPREUVE 4h30 (envoi compris)

COEFFICIENT : 12

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS 8			
Réalisation : Tarte Antillaise		SUJET n° 11	
Matière premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>Éléments de la recette :</u>			
<u>Pâte brisée</u>			
Farine	Kg	0.250	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser la pâte brisée - Foncer le cercle à tarte - Réaliser la crème pâtissière - Cuire à blanc le fond de tarte - Détailler les bananes en rondelles - Tailler l'ananas en tranches - Garnir le fond de tarte avec la crème pâtissière ajouter les fruits - Napper la tarte
Beurre	kg	0.125	
Sucre	kg	0.050	
Œufs	p	1	
Sel fin	pm	pm	
<u>Crème pâtissière</u>			
Lait	L	0.500	
Œufs	P	4	
Sucre semoule	kg	0.125	
Farine	kg	0.075	
<u>Garniture</u>			
Bananes	Kg	0.300	
Ananas	Kg	0.200	
Rhum	L	0.050	
Nappage abricot	Kg	0.100	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 11
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 : filet de dorade meunière pommes à l'anglaise tagliatelles de légume			sujet 11
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>BASE :</u>			
Dorade	Kg	1	<ul style="list-style-type: none"> • Habiller les dorades, éplucher les légumes • Fileter les dorades • Glacer à brun les petits oignons • Tourner les pommes à l'anglaise • Emincer en julienne assez large les carottes et les courgettes • Cuisson sauter meunière des filets de dorades • Etuver les tagliatelles • Cuisson des pommes de terre • Réaliser le beurre meunière • Dresser sur assiette
Huile d'olive	L	0.050	
Farine	Kg	0.030	
Citrons	Kg	0.100	
Beurre	Kg	0.100	
Sel fin	Pm	Pm	
Poivre du moulin	pm	pm	
<u>GARNITURE</u>			
Carottes	Kg	0.500	
Courgettes	Kg	0.500	
Petits oignons	Kg	0.250	
Beurre	Kg	0.150	
Pommes de terre	Kg	0.500	
Sel fin	Pm	Pm	
Poivre du moulin	pm	pm	
<u>FINITION</u>			
Persil	Kg	0.200	
Citron	Kg	0.025	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 11
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12 Durée : 4h 30 envoi compris Document 2/3			

Matière d'œuvre du Sujet n°11

Famille	Désignation	Unité	Quantité
POISSONNERIE			
	Dorade	Kg	0.800
CREMERIE			
	Beurre	Kg	0.360
	Œufs	P	5
	Lait	l	0.500
LEGUMERIE			
	Pommes de terre Binjte	Kg	0.500
	Carottes	Kg	0.500
	Oignons grelots surgelés	Kg	0.150
	Persil	Kg	0.060
	Courgettes	Kg	0.500
	Citron	Kg	0.300
	Bananes	Kg	0.400
	Ananas	Kg	0.300
ECONOMAT			
	Huile d'olive	L	0.100
	Sel	Pm	Pm
	Poivre	Pm	Pm
	Farine	Kg	0.500
	Sucre	Kg	0.100
	Nappage blond	Kg	0.100

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2003	SUJET N° 11
CUISINE	EPREUVE EP2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRES		
Coefficient 12	Durée : 4h 30 envoi compris	Document 3/3	