

CAP CUISINE PRATIQUE

SUJET n° 7

EP2 : PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE

Composition du sujet :

- 2 fiches techniques de fabrication pour 4 ou 8 personnes
- 1 grille de Contrôle équilibre des exigences (techniques A,B,C)

Travail à Réaliser :

Epreuve pratique d'une durée de 4h.30, envoi compris.

Le candidat doit exécuter pour quatre ou huit personnes, deux préparations culinaires (en fonction des difficultés et du temps imparti).

L'une des préparations est un plat principal chaud élaboré avec garniture(s), la ou les autres peuvent être un hors d'œuvre, un potage, une entrée ou un dessert.

Les préparations peuvent être dressées sur plat ou sur assiettes.

Durée : 4h30 pratique

Coefficient : 11 + 1 (VSP)

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) :3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Sujet n° : 7		NOMBRE DE PORTIONS : 4	
Réalisation : BLANQUETTE DE PORC PETITS LEGUMES Tournes			
Matières premières	Unité	Quantité	Phases essentielles
<u>Base</u>			
Palette de porc	Kg	0.800	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place le poste de travail
<u>Garniture aromatique</u>			
Carottes	Kg	0.100	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer la viande
Oignons	Kg	0.100	
Clous de girofle	Piece	2	<ul style="list-style-type: none"> • Blanchir la viande
Blanc de poireaux	Kg	0.100	
Céleri branche	Kg	0.050	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer la garniture aromatique
Bouquet garni	Piece	1	
Ail	Gous	1	<ul style="list-style-type: none"> • Marquer la blanquette en cuisson
<u>Mouillement</u>			
Fond blanc de veau	L	1	<ul style="list-style-type: none"> • Eplucher, laver, tourner les légumes.
<u>Velouté</u>			
Beurre	kg	0.030	<ul style="list-style-type: none"> • Confectionner le roux
Farine	kg	0.030	
Fond blanc de cuisson	l	½	<ul style="list-style-type: none"> • Glacer les légumes.
Crème épaisse	l	0.10	
Œufs	piece	1	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser le velouté
<u>Garniture</u>			
Courgettes	kg	0.300	<ul style="list-style-type: none"> • Terminer la blanquette
Carottes	kg	0.300	
Navets	kg	0.300	<ul style="list-style-type: none"> • Dresser 2 portions à l'assiette et 2 au plat
Beurre	kg	0.040	
Sucre	kg	0.020	<ul style="list-style-type: none"> • Dresser 2 portions à l'assiette et 2 au plat
Eau	l	Pm	
<u>Assaisonnement</u>			
Gros sel	kg	PM	<ul style="list-style-type: none"> • Dresser 2 portions à l'assiette et 2 au plat
Sel fin	kg	PM	
Poivre du moulin	kg	PM	

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P.	SESSION 2005	SUJET N°7
SPÉCIALITÉ : CUISINE		EPREUVE EP2/U2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE	
Coefficient : 11 + 1 (VSP)		Durée : 4h 30 envoi compris	Folio 2 sur 3

Contrôle équilibre des exigences

SUJET 7

PLATS A REALISER >

- ❶ Œufs brouillés aux moules
- ❷ Blanquette de porc/petits légumes glacés

Techniques de production culinaire	A	B	C
<u>Préparations préliminaires :</u>			
Eplucher des légumes	X		
Ciseler des échalotes	X		
Tourner des légumes		X	
Préparer des moules	X		
Détailler de la viande	X		
<u>Cuissons :</u>			
Cuire des œufs brouillés		X	
Cuire des moules marinières			X
Cuire pocher départ à froid	X		
Glaçage des légumes		X	
<u>Appareils, fonds, sauces :</u>			
Réaliser un velouté			X

Groupement interacadémique 1	EXAMEN : C.A.P	SESSION 2005	SUJET N° 7
SPÉCIALITÉ : CUISINE		EPREUVE EP2/U2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE	
Coefficient : 11 + 1 (VSP) Durée : 4h 30 envoi compris		folio 3 sur 3	