

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES	C.A.P CUISINE
N° D'ANONYMAT :	Page 7/14
ÉPREUVE EP1 SUJET ZÉRO - CORRIGE	Approvisionnement et organisation de la production culinaire

2° tracé au choix

FICHE D'ORGANISATION DES TACHES

Indiquez de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser :

INTITULE DES PRÉPARATIONS
<p>1 – Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole</p> <p>2 – Tarte Bourdaloue aux poires</p>

PROGRESSION

PLAT 1	Horaire	PLAT 2
Mettre en place le poste de travail	Début	Mettre en place le poste de travail
	15	Confectionner la pâte brisée sucrée
Eplucher les légumes	30	
Tailler les légumes	45	
Parer et détailler la viande	1 h 00	
Blanchir la viande	15	Confectionner la crème d'amande
Marquer la blanquette en cuisson	30	
	45	Egoutter les poires
Confectionner le roux	2 h 00	
	15	Foncer et chiquer la tarte
	30	Garnir la tarte et la mettre en cuisson
Préparer la garniture à l'ancienne	45	
Confectionner le velouté	3 h 00	
Marquer le riz créole en cuisson	15	
Terminer la liaison de la sauce	30	
	45	Terminer la tarte
Envoyer le plat n° 1	4 h 00	
	15	Envoyer le plat n° 2
Nettoyer	4 h 30	Nettoyer

Service :

Observation :

Indiquez le temps de cuisson de la blanquette : **1 h 45 ;** Tarte : **40 Mn**