

TECHNIQUES DE PRODUCTION CULINAIRE

GROUPE A	GROUPE B	GROUPE C
	PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES	
Peser et mesurer	Habiller des poissons plats, des poissons ronds	*Tourner, escaloper des fonds d'artichauts
Laver et éplucher les légumes	* Détailler des poissons : darnes, tronçons, escalopes	*Tourner des têtes de champignons
Préparer persil en branche, pluches de cerfeuil	Plaquer les poissons	Lever les filets de poissons (sole)
Concasser et hacher persil,	* Habiller et brider des volailles pour rôtir	Habiller un carré d'agneau, veau, porc
Clouter un oignon, préparer un bouquet garni	* Brider en entrée	Découper à cru des volailles (4portions)
Trier du cresson	* Préparer des abatis de volaille	Découper une volaille pour griller
Brûler des demi-oignons	Détailler des lardons	Mouler des aspics, hacher de la gelée
Canneler des fruits ou des légumes	Lever les segments des agrumes	*Ouvrir et nettoyer des coquilles saint jacques
Peler à vif des agrumes	Chemiser un moule	*Désarêter un poisson plat et rond
Historier des agrumes	Tourner différents légumes	Parer et détailler un filet et un contre filet
Émincer les légumes	Lever à la cuillère à racine	* Tailler une escalope (noix de veau)
Tailler en mirepoix, en brunoise, en paysanne	* Ouvrir des huîtres	Découper à cru des lapins
Tailler en julienne, en bâtonnets	* Ouvrir et ébarber des moules	* Découper une volaille en crapaudine
Utiliser une mandoline et ou un robot	Décortiquer des crevettes	* Désosser une selle d'agneau
Ciseler oignons, échalotes, laitue, fines herbes	Ficeler de la viande	* Préparer des abats de boucherie (selon réglementation)
Escaloper des champignons	Détailler de la viande en morceaux	* Façonner à la cuillère des quenelles, des sorbets
Monder des tomates, concasser	* Hacher de la viande au couteau, au hachoir	
Préparer de la mie de pain, de la chapelure	Peler et/ou monder un poivron	
Paner à l'anglaise	Désosser une épaule d'agneau	
Tailler des croûtons, des canapés	* Préparer un gigot	
Râper et tamiser du gruyère	* Préparer une jambonnette de volaille	
Clarifier des œufs		
Plier, découper, graisser du papier sulfurisé		
Passer au chinois, passer à l'étamine		
Refroidir réglementairement une préparation		
Gratter et laver des moules		
Utiliser des produits semi-élaborés, des PAI		
Dégermer, écraser, hacher de l'ail		
Préparer des produits surgelés		

	CUISSONS	
Cuire dans un liquide	Cuire des légumes secs	Griller des poissons plats et ronds
Cuire des œufs à la coque, mollets, durs	Cuire des pâtes et du riz à grand mouillement	Griller des darnes et des tronçons
Cuire des légumes à l'anglaise	Cuire du riz à court mouillement	Griller des viandes rouges
Cuire des pommes de terre en robe des champs	Cuire des champignons à blanc	Poêler des viandes et des volailles
Cuire des pommes de terre à l'Anglaise	Glacer des légumes à blanc et à brun	Sauter des œufs
Blanchir des légumes	Cuire des légumes à la vapeur	Cuire des œufs au plat
Blanchir des couennes, de la poitrine de porc	Étuver des légumes, de la tomate concassée	Cuire des omelettes plates et roulées
Pocher des poissons dans un court bouillon simple	Griller des viandes blanches	Sauter avec déglçage (tournedos, noisettes)
Pocher des poissons dans un court bouillon au lait	Griller des charcuteries	Sauter avec déglçage (volailles)

CAP CUISINE

Pocher des viandes et des volailles départ à froid	Rôtir des viandes rouges, blanches et volailles	* Frire des œufs, du persil
Pocher des viandes et des volailles départ à chaud	Sauter des poissons meunière	Frire des aliments panés, enrobés de pâte
Mettre en place le poste de travail à la grillade	Sauter des poissons et des viandes panés	Cuire en ragoût à blanc, à brun
Mettre en place le poste de travail à la friture	Sauter des pommes de terre, des champignons	Braiser des légumes
Pocher des œufs	Sauter des croûtons	Braiser à court mouillement des poissons
Pocher des poissons au bleu	Frire des pommes de terre	Glacer à la salamandre
Pocher des poissons dans un court bouillon, nage	Frire des aliments farinés	* Clarifier une marmite et une gelée
Remettre en température des viandes	Cuire de la semoule au lait	Braiser à brun des viandes
Remettre en température des poissons	Cuire des légumes dans un blanc	Griller des abats (selon réglementation)
Remettre en température des légumes	Cuire à la grecque	* Braiser à blanc des abats
Cuire des produits surgelés	Pocher de la pâte à choux	
	* Cuire à la vapeur des poissons, des viandes	
	Rissoler des pommes de terre	
	Cuire des œufs brouillés	
	Griller des volailles	
	* Pocher des quenelles	
	Griller des légumes	

Les techniques précédées d'un astérisque ne seront pas évaluées lors de l'épreuve du CAP *cuisine*.

CAP CUISINE

GROUPE A	GROUPE B	GROUPE C
	APPAREILS, FONDS, SAUCES	
Réaliser des beurres composés crus	Lier à la farine, au roux, au beurre manié	Lier à base de matière grasse (beurre, crème)
Réaliser des purées de légumes	Réaliser des fumets de poisson	Lier à base de jaunes d'œufs
Réaliser une sauce tomate	Réaliser un fond blanc de veau, volaille, marmite	Réaliser des duxelles (maigre et à farcir)
Réaliser une sauce béchamel	Réaliser un fond brun de veau, volaille, gibier	Réaliser des sauces brunes
Réaliser des sauces émulsionnées froides stables	Réaliser un fond de veau lié, une demi glace	Réaliser des sauces brunes aux fruits
Réaliser des sauces émulsionnées froides instables	Réaliser des veloutés de veau, volaille, poisson	Réaliser des dérivés de sauces brunes
Réaliser des marinades instantanées	Lier à la féculé, à la maïzena	Réaliser des sauces vin blanc simple et à glacer
Utiliser des produits semi-élaborés et des PAI	Lier à base de purée de fruits, de légumes	Réaliser des sauces émulsionnées chaudes
* Réaliser des marinades crues	Lier par réduction	Réaliser un beurre blanc, fondu
* Réaliser des marinades cuites	* Réaliser des glaces de poisson, de veau, de volaille	Réaliser des farces
Réaliser des beurres composés cuits		* Réaliser la sauce américaine
Réaliser les dérivés de la sauce tomate		* Lier à base de sang, de corail
Réaliser les dérivés de la sauce béchamel		

	PÂTISSERIE	
Beurrer des moules cirer des plaques	Monter des blancs en neige	* Faire et utiliser un décor avec un cornet
Préparer et peser des sirops	Incorporer des blancs en neige	Fourrer et masquer un biscuit
Utiliser la poche à douille	Cuire du riz pour entremets	* Glacer au fondant
Tamiser et fleurir	Réaliser la pâte brisée, foncer, pincer, cuire	Cuire du caramel
Préparer des appareils à flans sucrés et salés	Réaliser la pâte feuilletée, débiter, cuire	Réaliser une crème au beurre
Cuire des crèmes prises	Réaliser la pâte à choux, coucher, cuire, garnir	Cuire du sucre (avec thermomètre)
Cuire des puddings	Réaliser la pâte à génoise, cuire	Réaliser une pâte levée, façonner, cuire
Réaliser la crème anglaise, pâtissière	Utiliser un nappage	Réaliser une pâte poussée, cuire
Réaliser la pâte à crêpes et sauter les crêpes	Réaliser de la crème fouettée, crème chantilly	Réaliser des meringues
Réaliser la pâte à frire, enrober, frire, glacer	Cuire à blanc des fonds de tartes	Chemiser un cercle à entremets
Réaliser des sauces aux fruits et des coulis	* Réaliser glace aux œufs, crème glacée, sorbets	* Réaliser des crèmes dérivées de la pâtissière
Réaliser une sauce chocolat	Réaliser des bavaoïses	Réaliser des petits fours secs
Utiliser des produits semi-élaborés et les PAI	Réaliser de la pâte à nouilles	Réaliser un appareil à soufflés chauds
Pocher des fruits		Monter un entremets en cercle
Glacer au sucre glace		* Réaliser une ganache
Réaliser de la crème d'amandes		

Les techniques précédées d'un astérisque ne seront pas évaluées lors de l'épreuve du CAP *cuisine*.

MISE en RELATION des CAPACITÉS, des SAVOIR-FAIRE et des SAVOIRS ASSOCIÉS pour chaque unité

UP1 : Approvisionnement et organisation de la production culinaire

C 1 ORGANISER	C 11. Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents				
	C 12. Planifier son travail				
	C 13. Organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de production				

UP2 : Productions culinaires

C 2 RÉALISER	C 21. Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations préliminaires				
	C 22. Effectuer les cuissons et remettre en température				
	C 23. Réaliser les appareils, les préparations, les fonds et les sauces de base				
	C 24. Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts				
	C 25. Dresser les préparations culinaires				
	C 26. Participer à la distribution				
	C 27. Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux				

C 3 CONTRÔLER ET ÉVALUER	C 32. Réceptionner les marchandises et les contrôler				
	C 33. Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire				
	C 34. Assurer les opérations de fin de service				
	C 35. Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux				
	C 36 Évaluer le travail effectué				

C 4 COMMUNIQUER	C 41. Communiquer au sein de l'entreprise				
--------------------	---	--	--	--	--

UP3 : Commercialisation et distribution de la production culinaire

C 4 COMMUNIQUER	C 41. Communiquer au sein de l'entreprise				
	C 42. Communiquer avec la clientèle				
SAVOIRS ASSOCIÉS		S1	S2	S3	S4
S1 TECHNOLOGIE CULINAIRE		RELATIONS FONDAMENTALES			
S2 SCIENCES APPLIQUÉES		RELATIONS SECONDAIRES			
S3 COMMUNICATION					
S4 CONNAISSANCE de l'ENTREPRISE et de son ENVIRONNEMENT					

UNITÉS GÉNÉRALES

Français et histoire-géographie – UG1

L'unité comprend l'ensemble des objectifs et compétences établis par l'arrêté du 26 juin 2002 (BO hors série n° 5 du 29 août 2002).

Mathématiques – sciences – UG 2

L'unité comprend l'ensemble des objectifs et compétences établis par l'arrêté du 26 juin 2002 (BO hors série n° 5 du 29 août 2002).

Langue vivante – UG 3

L'unité comprend l'ensemble des objectifs, compétences et savoir-faire établis par l'arrêté du 8 juillet 2003 (BO hors série n° 4 du 24 juillet 2003).

Éducation physique et sportive – UG4

L'unité comprend l'ensemble des objectifs, connaissances et compétences établis par l'arrêté du 25 septembre 2002 (BO n° 39 du 24 octobre 2002).