

Vous êtes employé(e) dans un restaurant scolaire de lycée professionnel.
 Vous devez réaliser les deux plats suivants pour 6 personnes.

SALADE COMPOSEE	GATEAU MARBRE
<p align="center">ELEMENTS PRINCIPAUX</p> <ul style="list-style-type: none"> • pâtes torsades 0,180 kg • gros sel PM <p align="center">GARNITURE</p> <ul style="list-style-type: none"> • gruyère 0,100 kg • surimi frais en bâtons sous vide 0,125 kg <p align="center">SAUCE VINAIGRETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • huile 0,075 L • vinaigre 0,030 L • moutarde persil 0,007 kg • sel fin PM • poivre PM <p align="center">DECORATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • laitue 1/3 • persil 0,010 kg • tomates 3 pièces 	<p align="center">ELEMENTS PRINCIPAUX</p> <ul style="list-style-type: none"> • margarine 0,120 kg • sucre poudre 0,120 kg • oeufs 3 • farine 0,240 kg • levure chimique 1/2 sachet • lait 0,15 L <p align="center">PARFUMS</p> <ul style="list-style-type: none"> • vanille liquide ou sucre vanillé 1 c. à café • chocolat en poudre 0,050 kg <p align="center">POUR LE MOULE</p> <ul style="list-style-type: none"> • margarine 10 g • farine 0,020 kg <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none"> • une feuille de papier sulfurisé
<i>TECHNIQUE</i>	<i>TECHNIQUE</i>
<ul style="list-style-type: none"> - cuire les pâtes à l'eau bouillante salée, égoutter - préparer la salade, les tomates, le persil et réserver - tailler en dés le gruyère, le surimi (si nécessaire) et réserver - préparer la vinaigrette - mélanger la sauce, les pâtes refroidies et la garniture - rectifier l'assaisonnement si nécessaire - dresser sur feuille de salade en part individuelle - décorer avec les tomates et le persil haché 	<ul style="list-style-type: none"> - préchauffer le four à 150 ° - préparer le moule - travailler la margarine au bain-marie - ajouter le sucre, les jaunes d'oeufs, le lait froid - bien travailler - ajouter la farine, la levure, mélanger - diviser la pâte en deux, parfumer l'une à la vanille, l'autre au chocolat - monter les blancs d'oeufs en neige - incorporer la moitié des blancs à chaque pâte - verser dans le moule en alternant les deux pâtes - faire cuire à four moyen 150°C, 40 à 50 min - démouler sur grille - présenter deux parts sur assiette

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 2000
Durée : 3 h 00	Page 1/2	EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE
SUJET N°1		Préparation et distribution des repas

Vous êtes agent de service à la cuisine d'un restaurant scolaire en libre service.
 Vous devez réaliser pour des adolescents deux plats pour 6 personnes.

SALADE DE PATES	FAR BRETON
<ul style="list-style-type: none"> • pâtes..... 300 g • tomates..... 2 pièces • concombre..... 1/2 • maïs..... 50 g • jambon 1 tranche • huile 7 c. à soupe • vinaigre 3 c. à soupe • poivre, sel..... PM • moutarde..... PM • olives noires dénoyautées..... 12 • persil PM 	<ul style="list-style-type: none"> • farine..... 150 g • sucre 110 g • oeufs 4 • lait..... 750 ml • pruneaux 200 g • beurre 60 g • sel fin PM <p align="center">POUR LE MOULE</p> <ul style="list-style-type: none"> • margarine..... 10 g • farine..... 10 g. <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none"> • une feuille de papier sulfurisé
<i>TECHNIQUE</i>	<i>TECHNIQUE</i>
<ul style="list-style-type: none"> - cuire les pâtes, les rafraîchir, les égoutter - préparer les tomates, le concombre - égoutter le maïs - tailler en dés les tomates, le concombre, le jambon - ajouter le maïs, réserver - préparer la vinaigrette - assaisonner le tout - dresser en part individuelle - décorer 	<ul style="list-style-type: none"> - graisser et fariner un moule (ou chemiser) - disposer les pruneaux dans le fond - préchauffer le four à 180 ° - faire la pâte en mettant la farine, le sel, le sucre, dans une calotte - faire un puits et ajouter les oeufs entiers un à un en fouettant, le beurre fondu puis le lait petit à petit - verser sur les pruneaux - cuire pendant 50 à 60 min. à 180°C - refroidir en cellule (si possible) - dresser en part individuelle

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 2000
Durée : 3 h 00	Page 1/2	EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE
SUJET N°2		Préparation et distribution des repas

Vous êtes OEA au collège. Vous participez à la préparation des repas du déjeuner.
 Vous devez réaliser les deux plats suivants pour 6 personnes.

GRATIN DE BROCOLIS	SALADE DE FRUITS
<ul style="list-style-type: none"> • brocolis surgelés..... 1 kg • gros sel PM <p align="center">SAUCE MORNAY</p> <ul style="list-style-type: none"> • farine..... 0,040 kg • margarine..... 0,040 kg • lait 5 dL • gruyère râpé..... 0,060 kg • sel PM • poivre PM • muscade..... PM <p align="center">GRATIN</p> <ul style="list-style-type: none"> • gruyère râpé..... 0,060 kg 	<ul style="list-style-type: none"> • bananes 2 pièces • kiwis 2 pièces • citron 1 pièce • oranges 0,200 kg • pommes 2 pièces • fraises 0,200 kg <p align="center">SIROP</p> <ul style="list-style-type: none"> • eau (environ)..... 2 dL • sucre 0,100 kg • kirsch..... 1 c. à café
<i>TECHNIQUE</i>	<i>TECHNIQUE</i>
<ul style="list-style-type: none"> - faire cuire les brocolis dans l'eau bouillante salée, les égoutter - réaliser une sauce Mornay (Béchamel + gruyère) - préparer le plat à gratin, napper de sauce le fond du plat. Ajouter les légumes cuits et verser le reste de sauce sur les brocolis - saupoudrer le tout de gruyère râpé - faire gratiner à four chaud (180°) - réserver au chaud - couper en 6 parts et présenter 	<ul style="list-style-type: none"> - faire un sirop : réunir dans une casserole l'eau et le sucre - faire cuire quelques minutes et refroidir - éplucher les fruits frais et les tailler en dés ou en rondelles, les citronner - y ajouter le sirop froid et le kirsch - mélanger - laisser macérer au frais - dresser en part individuelle

Vous êtes agent de service à la cuisine d'un restaurant scolaire de lycée professionnel.
 Vous devez réaliser deux plats pour 6 personnes.

GRATIN DE CHOUX-FLEURS	SALADE DE FRUITS
<ul style="list-style-type: none"> • choux-fleurs surgelés..... 1 kg • gros sel PM <p align="center">SAUCE MORNAY</p> <ul style="list-style-type: none"> • farine..... 0,040 kg • margarine..... 0,040 kg • lait 5 dL • gruyère râpé..... 0,060 kg • sel PM • poivre PM • muscade..... PM <p align="center">GRATIN</p> <ul style="list-style-type: none"> • gruyère râpé..... 0,060 kg 	<ul style="list-style-type: none"> • orange.....0,200 kg • kiwi0,200 kg • abricots appertisés0,200 kg • cerises appertisées0,200 kg • poires appertisées0,200 kg <p align="center">SIROP</p> <ul style="list-style-type: none"> • eau (environ).....0,250 dL • sucre0,125 kg • kirsch 1 c. à café
<i>TECHNIQUE</i>	<i>TECHNIQUE</i>
<ul style="list-style-type: none"> - cuire les pâtes à l'eau bouillante salée. Egoutter les pâtes - réaliser la sauce Mornay (Béchamel + gruyère) - napper avec la moitié de la sauce le fond du plat. Ajouter les légumes cuits. Verser le reste de sauce sur les pâtes - saupoudrer le tout de gruyère râpé - gratiner à four chaud (180°) - réserver au chaud - couper en 6 parts et présenter 	<ul style="list-style-type: none"> - faire le sirop, mettre à chauffer l'eau et le sucre - éplucher les fruits frais - tailler tous les fruits en gros dés ou en rondelles - ajouter le sirop froid et le kirsch - mettre au frais - dresser en part individuelle

En fonction du sujet proposé, établir les menus équilibrés en utilisant les 2 plats préparés pour l'un ou l'autre de ces repas :

REPAS	MENU	APPORT ALIMENTAIRE
Déjeuner		
Dîner		

- Quel est l'utilisateur concerné ?

- Justifiez l'équilibre de vos menus en fonction de l'utilisateur :

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 2000
Durée : 30 min	Page 2/2	EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE
S U J E T N°1 . 2 . 3 . 4		Préparation des repas

En fonction du sujet proposé, établir les menus équilibrés en utilisant les 2 plats préparés pour l'un ou l'autre de ces repas :

REPAS	MENU	APPORT ALIMENTAIRE
Déjeuner		
Dîner		

- Quel est l'utilisateur concerné ?

- Justifiez l'équilibre de vos menus en fonction de l'utilisateur :

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 2000
Durée : 30 min	Page 2/2	EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE
S U J E T N°2		Préparation des repas

En fonction du sujet proposé, établir les menus équilibrés en utilisant les 2 plats préparés pour l'un ou l'autre de ces repas :

REPAS	MENU	APPORT ALIMENTAIRE
Déjeuner		
Dîner		

- Quel est l'utilisateur concerné ?

- Justifiez l'équilibre de vos menus en fonction de l'utilisateur :

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 2000
Durée : 30 min	Page 2/2	EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE
S U J E T N°3		Préparation des repas

En fonction du sujet proposé, établir les menus équilibrés en utilisant les 2 plats préparés pour l'un ou l'autre de ces repas :

REPAS	MENU	APPORT ALIMENTAIRE
Déjeuner		
Dîner		

- Quel est l'utilisateur concerné ?

- Justifiez l'équilibre de vos menus en fonction de l'utilisateur :

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 2000
Durée : 30 min		EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE
S U J E T N°4	Page 2/2	Préparation des repas