

SUJET N° 1

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

SEMOULE AUX RAISINS

Denrées proposées

Lait

Vanille concentrée

Sucre

Semoule

Œufs

Raisins secs

Rhum

Margarine (graissage du moule)

Gamme opératoire

Faire bouillir le lait avec le sucre

Verser la semoule en pluie

Faire cuire environ 5 minutes. Retirer du feu

Ajouter les œufs battus

Ajouter les raisins secs lavés et macérés dans le
rhum

Verser la préparation dans les moules graissés

Cuire à four moyen. Le dessus des gâteaux doit être
doré.

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez une entrée pour une collectivité d'enfants. Vous utilisez les denrées proposées :

- Tomates
- Œufs
- Salade verte
- Sauce mayonnaise prête à l'emploi
- Olives noires dénoyautées
- Persil

SUJET 1	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 2

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

TARTE ALSACIENNE POMMES

<i>Denrées proposées</i>	<i>Gamme opératoire</i>
Pâte brisée prête à l'emploi	Préparer les pommes
Pommes	Préparer l'appareil
Sucre	Foncer le moule à tarte
Crème fraîche	Garnir avec les fruits et l'appareil
Œufs	Cuire au four 30 à 35 minutes
Vanille	

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez une entrée pour une collectivité adultes. Vous utilisez les denrées proposées :

- Salade verte
- Maïs
- Tomates
- Œufs durs
- Sauce vinaigrette prête à l'emploi
- Persil

SUJET 2	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N°3

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

ESCALOPES PANÉES

Denrées proposées

Escalopes de dinde

Farine
Œufs
Chapelure
Huile
Sel, poivre
Citron
Persil

} *panure à l'anglaise*

Gamme opératoire

Fariner les escalopes
Passer dans l'œuf battu, puis dans la chapelure
Cuire à la poêle
Dresser

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez une entrée pour une collectivité d'adultes. Vous utilisez les denrées proposées.

- Tomates
- Vinaigrette prête à l'emploi
- Oignons
- Salade verte
- Olives noires
- Persil

SUJET 3	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N°4

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

TARTE AUX POIREAUX

Denrées proposées

Pâte brisée prête à l'emploi	
Lardons	} garniture
Poireaux émincés surgelés	
Margarine	
Œufs	} appareil salé
Lait	
Crème fraîche	
Sel, poivre	
Gruyère râpé	

Gamme opératoire

Faire suer les poireaux dans la margarine
avec les lardons
Assaisonner
Cuire 10 minutes environ
Préparer l'appareil salé
Foncer le moule à tarte
Garnir avec les poireaux, puis l'appareil
Saupoudrer de gruyère râpé
Cuire au four moyen, 30 à 40 minutes

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité d'adultes. Vous utilisez toutes les denrées proposées :

- Oreillons pêches appertisées
- Crème anglaise à reconstituer
- Lait
- Feuilles de menthe
- Amandes effilées

SUJET 4	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N°5

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

CREPES AU FROMAGE ET JAMBON

Denrées proposées

Crêpes cuites prêtes à l'emploi
Jambon
Gruyère râpé } *garniture*
Farine
Margarine
Lait
Sel, poivre, muscade

Gamme opératoire

Réaliser la sauce Béchamel
Rajouter le jambon taillé en dés et le gruyère râpé
Garnir
Servir chaud

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité d'adultes. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- Pommes
- Pain de mie brioché
- Sucre semoule
- Gelée de groseilles
- Margarine (graissage plat)

SUJET 5	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N°6

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

ESCALOPES DE VOLAILLE A LA MOUTARDE

Denrées proposées

Escalopes de volaille

Moutarde

Crème fraîche

Champignons

Sel, poivre

Gamme opératoire

Emincer les champignons, faire suer, réserver

Faire dorer et cuire les escalopes 10 minutes environ

Ajouter les champignons

Dresser les escalopes et les champignons sur le plat

Réserver au chaud

Déglacer la poêle avec crème fraîche et moutarde

Napper les escalopes avec la sauce

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité de personnes âgées. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- Pâte feuilletée prête à l'emploi
- Compote de pomme appertisée
- Pommes
- Cannelle
- Sucre glace

SUJET 6	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N°7

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

FAR BRETON

<i>Denrées proposées</i>	<i>Gamme opératoire</i>
Pruneaux	Graisser et fariner le moule
Farine	Préparer l'appareil :
Sucre	<ul style="list-style-type: none">• Mélanger œufs, sucre et sucre vanillé• Ajouter la farine• Ajouter le lait et le rhum
Sucre vanillé	Ajouter les pruneaux
Œufs	Cuire 40 minutes environ
Lait	
Rhum	
Margarine (graissage du moule)	

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez une entrée pour une collectivité d'adultes. Vous utilisez les denrées proposées.

- Pâtes coquillettes
- Olives noires dénoyautées
- Tomates
- Salade verte
- Vinaigrette apertisée
- Jambon blanc
- Gruyère

SUJET 7	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 8

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

POMMES « BOULANGERE »

Denrées proposées

Pommes de terre

Oignons

Margarine

Crème fraîche liquide

Gruyère râpé

Sel, poivre

Noix de muscade

Gamme opératoire

Emincer les pommes de terre

Faire dorer les oignons émincés dans la matière grasse chaude

Graisser un plat à gratin

Disposer une couche de pommes de terre, une couche d'oignons, etc....

Assaisonner

Verser la crème fraîche

Cuire à four moyen environ 1 heure à 1 heure ½

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité d'adultes. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- Lait
- Semoule fine de blé
- Sucre
- Sucre vanillé
- Raisins secs
- Cerises confites

SUJET 8	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 9

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

GRATIN DAUPHINOIS

Denrées proposées

Pommes de terre

Lait

Crème fraîche liquide

Gruyère râpé

Ail

Beurre

Noix de muscade râpée

Sel, poivre

Gamme opératoire

Emincer les pommes de terre en fines rondelles

Frotter le plat avec la gousse d'ail et le beurrer.

Disposer une première couche de pommes de terre

1. Assaisonner

2. Ajouter la moitié du mélange crème et lait

3. Parsemer avec la moitié du gruyère râpé

Disposer une 2^{ème} couche de pommes de terre et

recommencer les étapes de 1 à 3

Faire cuire à four 1 heure à 1 heure ½

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez une entrée pour une collectivité d'adolescents. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- Œufs
- Mayonnaise appertisée
- Salade verte
- Tomates
- Persil

SUJET 9	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 10

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

QUICHE LORRAINE

Denrées proposées

Pâte brisée prête à l'emploi
Lardons fumés
Œufs
Gruyère râpé
Lait
Poivre
Sel

} *garniture*

Gamme opératoire

Préparer l'appareil
Faire suer les lardons
Foncer les moules
Garnir
Cuire environ 30 minutes

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez une entrée pour une collectivité d'adolescents. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- Tomates
- Macédoine de légumes appertisée
- Sauce mayonnaise appertisée
- Salade (4^{ème} gamme)
- Olives noires
- Persil

SUJET 10	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 11

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

COTES DE PORC FORESTIERE

Denrées proposées

Côtes de porc

Huile

Oignons

Echalotes

Champignons émincés

Vin blanc sec

Sel, poivre

Gamme opératoire

Ciseler les oignons et les échalotes

Faire revenir les côtes de porc

Ajouter les oignon, les échalotes et les champignons

Mouiller avec le vin blanc

Cuire à feu doux 10 minutes environ

Dresser

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez une entrée pour une collectivité d'adolescents. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- Tomates
- Concombres
- Thon au naturel
- Laitue
- Olives noires dénoyautées
- Œufs
- Moutarde, sel, poivre
- Vinaigre
- Huile
- Persil

SUJET 11	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 12

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

CHOUX FLEURS AU GRATIN

Denrées proposées

Choux fleurs surgelés
Lait
Farine
Margarine
Gruyère râpé
Sel
Poivre
Noix de muscade

Gamme opératoire

Cuire les choux fleurs (selon le mode d'emploi)
Préparer la sauce Béchamel, assaisonner
Dresser les choux fleurs dans un plat à gratin
Napper de sauce Béchamel et saupoudrer de gruyère
râpé
Faire gratiner au four

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité d'adultes. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- Pêches appertisées
- Fraises
- Pommes
- Kiwis
- Jus de citron
- Sucre
- Vanille liquide

SUJET 12	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 13

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

POULET A LA « CATALANE »

Denrées proposées

Cuisses de poulet

Huile d'olive

Oignons, ail

Tomates

Poivrons

Courgettes

Bouquet garni

Sel, poivre

Gamme opératoire

Emincer les légumes

Faire dorer les cuisses de poulet

Ajouter les légumes

Assaisonner

Cuire 40 minutes environ

Dresser

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité d'adolescents. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- Farine
- Œufs
- Sucre
- Beurre
- Levure chimique
- Cacao

SUJET 13	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 14

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

QUICHE AU THON

Denrées proposées

Pâte brisée prête à l'emploi
Thon au naturel
Œufs
Crème fraîche
Lait

} *appareil*

Gamme opératoire

Emietter le thon
Préparer l'appareil
Foncer le moule à tarte
Garnir la pâte avec le thon émietté puis l'appareil
Cuire au four 30 à 40 minutes environ

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité d'adultes. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- Pommes
- Bananes
- Ananas au sirop
- Cerises au sirop
- Abricots au sirop
- Citron
- Vanille

SUJET 14	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 15

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

FILETS DE POISSON MAYONNAISE

Denrées proposées

Filets de poisson surgelés

Court bouillon déshydraté

Citron

Persil

Tomates

Laitue

Mayonnaise appertisée

Olives noires

Gamme opératoire

Pocher le poisson au court bouillon

Egoutter

Dresser

Décorer

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité d'adolescents. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- Pâte sablée prête à l'emploi
- Poires appertisées
- Amandes en poudre
- Œufs
- Sucre en poudre
- Crème fraîche

SUJET 15	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 16

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

TAGLIATELLES A LA PROVENCALE

Denrées proposées

Tagliatelles

Courgettes

Tomates appertisées

Ail

Poivron

Huile d'olive

Sel, poivre

Basilic, herbes de Provence

Gamme opératoire

Faire suer dans l'huile d'olive chaude le poivron
taillé en lamelles

Ajouter les courgettes taillées en rondelles

Ajouter les tomates, l'ail haché

Assaisonner

Laisser cuire 15 minutes environ

Cuire les tagliatelles

Dresser

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité d'enfants. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- Lait
- Préparation instantanée pour clafoutis
- Abricots appertisés
- Vanille liquide

SUJET 16	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 17

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

RATATOUILLE

Denrées proposées

Aubergines

Courgettes

Poivrons

Tomates

Oignons

Ail

Herbes de Provence

Huile d'olive

Sel, poivre

Gamme opératoire

Tailler les légumes

Faire dorer les oignons dans l'huile d'olive chaude

Ajouter les aubergines, les poivrons, les courgettes,
les tomates égouttées, l'ail haché

Assaisonner

Laisser cuire à feu doux 40 minutes environ

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité d'adolescents. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- Préparation pour crème pâtissière (instantanée à chaud)
- Lait
- Kiwis
- Bigarreaux au sirop
- Sucre (selon mode d'emploi)
- Fonds de tartelettes sucrées cuites
- Nappage

SUJET 17	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 18

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

TARTE A L'OIGNON

<i>Denrées proposées</i>	<i>Gamme opératoire</i>
Pâte brisée prête à l'emploi	Faire suer les oignons
Oignons	Les disposer sur le fond de tarte
Margarine	Ajouter l'appareil
	Cuire 30 minutes environ
Lait	Laisser cuire 15 minutes environ
Crème fraîche	Dresser
Œufs	
Sel, poivre Muscade	

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité d'enfants. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- kiwis
- Poires appertisées
- Bananes
- Sucre vanillé

SUJET 18	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N ° 19

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

DARNES DE SAUMON A LA SAUCE HOLLANDAISE

Denrées proposées

Darnes de saumon

Huile

Sel, poivre

Citrons

Persil

Sauce hollandaise déshydratée

Gamme opératoire

Cuire à la poêle les darnes de saumon environ 10 minutes

Reconstituer la sauce hollandaise

Décorer

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité d'adolescents. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- Farine
- Sucre
- Margarine
- Levure chimique
- Œufs
- Pommes
- Cannelle en poudre

SUJET 19	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 20

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

SAUTE DE PORC AU CURRY

Denrées proposées

Echine de porc en morceaux

Echalotes

Poivron rouge

Huile

Pulpe de tomates appertisée

Curry en poudre

Sel

Crème fraîche liquide

Persil

Gamme opératoire

Faire dorer la viande dans l'huile chaude

Ajouter les échalotes émincées et le poivron en lamelles fines

Laisser suer quelques minutes

Ajouter la pulpe de tomates avec le jus, Laisser cuire à couvert pendant 30 minutes environ

Lier à la crème en fin de cuisson

Dresser sur un plat chaud

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité d'adultes. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- Farine
- Œufs
- Beurre
- Sucre
- Levure chimique
- Raisins secs
- Fruits confits coupés
- Rhum

SUJET 20	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2001	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

GRILLE D'ÉVALUATION

1. PREPARATION DES REPAS

Critères retenus	Respect des règles d'hygiène et de sécurité	Connaissance des techniques de base et utilisation des appareils	Organisation et remise en état du poste de travail	Présentation Dressage	Dégustation	Quantités	TOTAL	Note Coef. 2
Note par critères N° candidat	4	4	4	4	3	1	20	40
Membres du jury :					Signatures :			