

SUJET N° 1

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

SEMOULE AUX RAISINS

Denrées proposées

Lait

Gousse de vanille

Sucre

Semoule

Œufs

Raisins secs

Rhum + eau

Margarine (graissage du moule)

Gamme opératoire

Faire bouillir le lait avec le sucre et la gousse de vanille

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 2002	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

N° DE CANDIDAT :

QUANTITÉS NÉCESSAIRES

- Pour chacune des denrées écrites en **caractère gras** et soulignées, indiquez la quantité nécessaire pour une personne adulte sédentaire:

Nom des denrées	Quantité pour une personne

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS**

Code Spécialité : **50 33 405**

Durée :
3h00

Session
2002

Épreuve : **Préparation, distribution, service des repas**

N° Sujet :

Coefficient:
3

Folio
1 / 1

