

## SUJET N° 2

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

#### TARTE ALSACIENNE POMMES

##### *Denrées proposées*

Pâte brisée prête à l'emploi  
Pommes  
Sucre  
Crème fraîche  
Œufs  
Vanille

} *appareil et garniture*

##### *Gamme opératoire*

Préparer les pommes  
Préparer l'appareil  
Foncer le moule à tarte  
Garnir avec les fruits et l'appareil  
Cuire au four 30 à 35 minutes

### 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 2002	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1