

SUJET N°3

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

ESCALOPES PANÉES

<i>Denrées proposées</i>	<i>Gamme opératoire</i>
<u>Escalopes de dinde</u>	Fariner les escalopes
Farine	Passer dans l'œuf battu, puis dans la chapelure
Œufs	Cuire à la poêle
Chapelure	Dresser
Huile	
Sel, poivre	
Citron	
Persil	

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
- Oignon
- Salade verte
- Olives noires dénoyautées
- Persil

SUJET 3	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2002	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1