

## SUJET N°4

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

#### TARTE AUX POIREAUX

<i>Denrées proposées</i>		<i>Gamme opératoire</i>
Pâte brisée prête à l'emploi		Faire suer les poireaux dans la margarine
Lardons	}	avec les lardons
Poireaux frais		<i>garniture</i>
Margarine	}	Assaisonner
Farine		Cuire 10 minutes environ
Œufs		Préparer l'appareil salé
Lait		Foncer le moule à tarte
Sel, poivre		Garnir avec les poireaux, puis l'appareil
Gruyère râpé		Parsemer 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 :

- Choux prêts à l'emploi
- Préparation pour crème pâtissière à froid : en sachet (à reconstituer)
- Lait UHT
- Sucre glace
- Vermicelle couleur

SUJET 4	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2002	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS.	Page : 1/1