

SUJET N°5

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

CÔTES DE PORC SAUTÉES SAUCE CHARCUTIÈRE

<i>Denrées proposées</i>	<i>Gamme opératoire</i>
Côte de porc	Ciseler les oignons
Huile	Tailler les cornichons en julienne
Oignons	Faire dorer les côtes de porc
Farine	Les cuire 6 à 8 minutes par face
Vin blanc sec	Les réserver au chaud
Eau	Dégraissier si nécessaire
Moutarde	Ajouter oignons – Faire suer
Cornichons	Singer avec la farine
Sel – Poivre	Mouiller avec vin blanc + eau
Persil	Assaisonner – Ajouter moutarde + cornichons
	Dresser

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

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

- *Bouchées feuilletées*
- Jambon sous-vide
- Champignons appertisés, émincés
- *Margarine*
- Farine
- Lait UHT
- Gruyère râpé
- Sel – Poivre - Muscade

SUJET 5	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2002	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1