

## SUJET N°6

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

#### ESCALOPES DE VOLAILLE A LA MOUTARDE

##### *Denrées proposées*

##### Escalopes de volaille

Moutarde

Huile

Crème fraîche

##### Champignons

Sel, poivre

##### *Gamme opératoire*

Emincer les champignons, faire suer, réserver

Faire dorer et cuire les escalopes 10 minutes environ

Ajouter les champignons

Dresser les escalopes et les champignons sur le plat

Réserver au chaud

Déglacer la poêle avec crème fraîche et moutarde

Napper les escalopes avec la sauce

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

Vous réalisez un dessert pour une collectivité de personnes âgées. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- Pâte feuilletée prête à l'emploi
- Compote de pommes appertisée
- Pommes
- Cannelle
- Sucre glace

SUJET 6	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2002	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1