

SUJET N°7

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

FAR BRETON

<i>Denrées proposées</i>	<i>Gamme opératoire</i>
Pruneaux	Graisser et fariner le moule
Farine	Préparer l'appareil :
Sucre	<ul style="list-style-type: none">• Mélanger œufs, sucre et sucre vanillé• Ajouter la farine• Ajouter le lait et le rhum
Sucre vanillé	Ajouter les pruneaux
Œufs	Cuire 40 minutes environ
Lait	
Rhum	
Margarine (graissage du moule)	

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

Vous réalisez une entrée pour une collectivité d'adultes. Vous utilisez les denrées proposées.

- *Pâtes tortillons (couleur)*
- Olives noires dénoyautées
- Tomates
- Salade verte
- Vinaigrette prête à l'emploi
- *Jambon blanc*
- Gruyère en dés

SUJET 7	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2002	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1