

## SUJET N° 8

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

#### POMMES « BOULANGERE »

<i>Denrées proposées</i>	<i>Gamme opératoire</i>
<u>Pommes de terre</u>	Laver, éplucher, laver
Oignons	Émincer les pommes de terre
Margarine	Faire dorer les oignons émincés dans la matière grasse chaude
Crème fraîche liquide	Graisser un plat à gratin
<u>Gruyère râpé</u>	Disposer une couche de pommes de terre, une couche d'oignons, etc....
Sel, poivre	Assaisonner
Noix de muscade râpée	Verser la crème fraîche
	Cuire à four moyen environ 1 heure à 1 heure ½

### 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.

- Lait
- Semoule fine de blé
- Sucre
- Sucre vanillé
- Raisins secs
- Cerises confites

SUJET 8	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2002	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1