

SUJET N° 9

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

GRATIN DAUPHINOIS

Denrées proposées

Pommes de terre

Lait

Crème fraîche liquide

Gruyère râpé

Ail

Beurre

Noix de muscade râpée

Sel, poivre

Gamme opératoire

Emincer les pommes de terre en fines rondelles

Frotter le plat avec la gousse d'ail et le beurrer.

Disposer une première couche de pommes de terre

1. Assaisonner

2. Ajouter la moitié du mélange crème et lait

3. Parsemer avec la moitié du gruyère râpé

Disposer une 2^{ème} couche de pommes de terre et

recommencer les étapes de 1 à 3

Faire cuire à four 1 heure à 1 heure ½

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

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

- Œufs
- Mayonnaise prête à l'emploi
- Salade verte
- Tomates
- Persil
- Vinaigrette prête à l'emploi

SUJET 9	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2002	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1