

SUJET N° 10

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

OUCHE LORRAINE

Denrées proposées

Pâte brisée prête à l'emploi	
Lardons fumés	} garniture
Œufs	
Gruyère râpé	
Lait	
Poivre	} à disposition
Sel	
Farine	

Gamme opératoire

- Préparer l'appareil
- Faire suer les lardons
- Foncer les moules
- Garnir
- Cuire environ 30 minutes

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.

- Tomates
- Macédoine de légumes appertisée
- Sauce mayonnaise prête à l'emploi
- Salade (4^{ème} gamme)
- Olives noires
- Persil

SUJET 10	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2002	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1