

SUJET N° 11

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

COTES DE PORC FORESTIERE

<i>Denrées proposées</i>	<i>Gamme opératoire</i>
<u>Côtes de porc</u>	Ciseler les oignons et les échalotes
Huile	Faire revenir les côtes de porc
Oignons	Ajouter les oignons, les échalotes et les champignons
Echalotes	Mouiller avec le vin blanc
<u>Champignons émincés</u>	Cuire à feu doux 10 minutes environ
Vin blanc sec	Dresser
Sel, poivre	

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
- Concombre
- Thon au naturel
- Laitue
- Olives noires dénoyautées
- Œufs
- Moutarde, sel, poivre
- Vinaigre
- Huile
- Persil

SUJET 11	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2002	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1