

## SUJET N° 12

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

#### CHOUX FLEUR AU GRATIN

##### *Denrées proposées*

Choux fleurs surgelé  
Lait  
Farine  
Margarine  
Gruyère râpé  
Sel  
Poivre  
Noix de muscade

##### *Gamme opératoire*

Cuire le chou fleur (selon le mode d'emploi)  
Préparer la sauce Béchamel, assaisonner  
Dresser les choux fleurs dans un plat à gratin  
Napper de sauce Béchamel et parsemer de gruyère  
râpé  
Faire gratiner au four

### 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.

- Pêches appertisées
- Fraises
- Pommes
- Kiwis
- Jus de citron
- Sucre
- Vanille liquide

SUJET 12	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2002	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1