

SUJET N° 14

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

QUICHE AU THON

<i>Denrées proposées</i>		<i>Gamme opératoire</i>
Pâte brisée prête à l'emploi		
Thon au naturel		Émietter le thon
Œufs	} <i>appareil</i>	Préparer l'appareil
Crème fraîche		Foncer le moule à tarte
Lait		Garnir la pâte avec le thon émietté puis l'appareil
Sel	} <i>à disposition</i>	Cuire au four 30 à 40 minutes environ
Poivre, muscade		
Farine		

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.

- Pommes
- Bananes
- Ananas au sirop
- Cerises au sirop
- Abricots au sirop
- Citron
- Vanille

SUJET 14	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2002	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1