

## SUJET N° 15

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

#### FILETS DE POISSON MAYONNAISE

##### *Denrées proposées*

##### *Filets de poisson surgelés*

Court bouillon déshydraté

Citron

Persil

##### *Tomates*

Laitue

Mayonnaise prête à l'emploi

Olives noires dénoyautés à disposition

##### *Gamme opératoire*

Pocher le poisson au court bouillon

Egoutter

Dresser

Décorer

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

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

- Pâte sablée prête à l'emploi
- Poires appertisées
- Amandes en poudre
- Œufs
- Sucre en poudre
- Crème fraîche

SUJET 15	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2002	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1