

SUJET N° 16

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

TAGLIATELLES A LA PROVENCALE

Denrées proposées

Tagliatelles

Courgettes

Tomates appertisées

Ail

Poivron

Huile d'olive

Sel, poivre

Basilic surgelé, herbes de Provence à disposition

Gamme opératoire

Faire suer dans l'huile d'olive chaude le poivron taillé en lamelles

Ajouter les courgettes taillées en rondelles

Ajouter les tomates, l'ail haché

Assaisonner

Laisser cuire 15 minutes environ

Cuire les tagliatelles

Dresser

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

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

- Lait demi-écrémé
- Préparation instantanée pour clafoutis
- Abricots appertisés
- Vanille liquide

SUJET 16	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2002	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1