

## SUJET N° 17

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

#### RATATOUILLE

<i>Denrées proposées</i>	<i>Gamme opératoire</i>
Aubergines	Tailler les légumes
<u>Courgettes</u>	Faire dorer les oignons dans l'huile d'olive chaude
Poivrons	Ajouter les aubergines, les poivrons, les courgettes,
<u>Tomates appertisées</u>	les tomates égouttées, l'ail haché
Oignons émincés	Assaisonner
Ail	Laisser cuire à feu doux 40 minutes environ
Herbes de Provence	
Huile d'olive	
Sel, poivre	

} à disposition

### 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.

- Préparation pour crème pâtissière (instantanée à chaud)
- Lait
- Kiwis
- Bigarreaux au sirop
- Sucre (selon mode d'emploi)
- Fonds de tartelettes sucrées cuites
- Nappage

SUJET 17	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2002	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1