

## SUJET N° 18

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

#### TARTE A L'OIGNON

<i>Denrées proposées</i>		<i>Gamme opératoire</i>
Pâte brisée prête à l'emploi		Faire suer les oignons
Oignons émincés surgelés	} <i>garnitur.</i>	Foncer le moule à tarte
Margarine		Les disposer sur le fond de tarte
Lait	} <i>appareil</i>	Ajouter l'appareil
Crème fraîche		Cuire 30 minutes environ
Œufs		Laisser cuire 15 minutes environ
Sel, poivre		Dresser
Farine à disposition		

### 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.

- kiwis
- Poires appertisées
- Bananes
- Sucre vanillé
- Fraises

SUJET 18	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2002	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1