

SUJET N° 1

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

SEMOULE AUX RAISINS

Denrées proposées

Lait

Gousse de vanille

Sucre

Semoule

Œufs

Raisins secs

Rhum + eau

Margarine (graissage du moule)

Gamme opératoire

Faire bouillir le lait avec le sucre et la gousse de vanille

Verser la semoule en pluie

Faire cuire environ 5 minutes. Retirer du feu

Ajouter les œufs battus

Ajouter les raisins secs lavés et macérés dans le rhum

Verser la préparation dans les moules graissés

Cuire à four moyen. Le dessus des gâteaux doit être doré.

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

Vous réalisez une entrée pour une collectivité d'enfants. Vous utilisez les denrées proposées :

- Tomates
- Œufs
- Salade verte
- Sauce mayonnaise prête à l'emploi
- Olives noires dénoyautées
- Persil

SUJET 1	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 2

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

TARTE ALSACIENNE POMMES

Denrées proposées

Pâte brisée prête à l'emploi

Pommes

Sucre

Crème fraîche

Œufs

Vanille

} *appareil et garniture*

Gamme opératoire

Préparer les pommes

Préparer l'appareil

Foncer le moule à tarte

Garnir avec les fruits et l'appareil

Cuire au four 30 à 35 minutes

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

Vous réalisez une entrée pour une collectivité adultes. Vous utilisez les denrées proposées :

- Salade verte
- Maïs
- Tomates
- Œufs durs
- Sauce vinaigrette prête à l'emploi
- Persil

SUJET 2	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N°3

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

ESCALOPES PANEES

Denrées proposées

Escalopes de dinde

Farine
Œufs
Chapelure
Huile
Sel, poivre
Citron
Persil

} *panure à l'anglaise*

Gamme opératoire

Fariner les escalopes
Passer dans l'œuf battu, puis dans la chapelure
Cuire à la poêle
Dresser

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

Vous réalisez une entrée pour une collectivité d'adultes. Vous utilisez les denrées proposées.

- Tomates
- Vinaigrette prête à l'emploi
- Oignon
- Salade verte
- Olives noires dénoyautées
- Persil

SUJET 3	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N°4

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

TARTE AUX POIREAUX

<i>Denrées proposées</i>		<i>Gamme opératoire</i>
Pâte brisée prête à l'emploi		Faire revenir les poireaux dans la margarine
Lardons	} garniture	avec les lardons
Poireaux frais		Assaisonner
Margarine	} appareil salé	Cuire 10 minutes environ
Œufs		Préparer l'appareil salé
Lait		Foncer le moule à tarte
Sel, poivre		Garnir avec les poireaux, puis l'appareil
Gruyère râpé		Parsemer de gruyère râpé
		Cuire au four moyen, 30 à 40 minutes

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 :

- Choux prêts à l'emploi
- Préparation pour crème pâtissière à froid : en sachet (à reconstituer)
- Lait UHT
- Sucre glace
- Vermicelle couleur

SUJET 4	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N°5

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

CÔTES DE PORC SAUTÉES SAUCE CHARCUTIÈRE

<i>Denrées proposées</i>	<i>Gamme opératoire</i>
Côte de porc	Ciseler les oignons
Huile	Tailler les cornichons en julienne
Oignons	Faire dorer les côtes de porc
Farine	Les cuire 6 à 8 minutes par face
Vin blanc sec	Les réserver au chaud
Eau	Dégraissier si nécessaire
Moutarde	Ajouter oignons – Faire revenir
Cornichons	Singer (ajouter) avec la farine
Sel – Poivre	Mouiller avec vin blanc + eau
Persil	Assaisonner – Ajouter moutarde + cornichons
	Dresser

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

Vous réalisez une entrée chaude pour une collectivité d'enfants. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- **Bouchées feuilletées**
- Jambon sous-vide
- Champignons appertisés, émincés
- **Margarine**
- Farine
- Lait UHT
- Gruyère râpé
- Sel – Poivre - Muscade

SUJET 5	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N°6

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

ESCALOPES DE VOLAILLE A LA MOUTARDE

Denrées proposées

Escalopes de volaille

Moutarde

Huile

Crème fraîche

Champignons

Sel, poivre

Gamme opératoire

Emincer les champignons, faire revenir, réserver

Faire dorer et cuire les escalopes 10 minutes environ

Ajouter les champignons

Dresser les escalopes et les champignons sur le plat

Réserver au chaud

Déglacer la poêle avec crème fraîche et moutarde

Napper les escalopes avec la sauce

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

Vous réalisez un dessert pour une collectivité de personnes âgées. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- Pâte feuilletée prête à l'emploi
- Compote de pommes appertisée
- Pommes
- Cannelle
- Sucre glace

SUJET 6	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N°7

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

COTES DE PORC AUX PRUNEAUX

<i>Denrées proposées</i>	<i>Gamme opératoire</i>
<u>Côtes de porc</u>	Faire bouillir l'eau, le vin
<u>Pruneaux</u>	Faire gonfler les pruneaux dans ce liquide
Vin rouge	Fariner les côtes
Eau	Les faire dorer
Margarine	Laisser cuire 10 minutes
Farine	Dresser les côtes sur un plat
Sel, poivre	Réserver au chaud
	Mettre dans la poêle les pruneaux + le liquide
	Laisser réduire
	Napper la viande

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

Vous réalisez une entrée pour une collectivité d'adultes. Vous utilisez les denrées proposées.

- Œufs
- Sucre
- Farine
- Levure chimique
- Lait
- Huile
- Pommes

SUJET 7	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 8

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

POMMES « BOULANGERE »

Denrées proposées

Pommes de terre

Oignons

Margarine

Crème fraîche liquide

Gruyère râpé

Sel, poivre

Noix de muscade râpée

Gamme opératoire

Laver, éplucher les pommes de terre

Eplucher les oignons

Emincer les pommes de terre

Faire dorer les oignons émincés dans la matière grasse chaude

Graisser un plat à gratin

Disposer une couche de pommes de terre, une couche d'oignons, etc....

Assaisonner

Verser la crème fraîche

Saupoudrer de gruyère

Cuire à four moyen environ 1 heure à 1 heure ½

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.

- Lait
- Semoule fine de blé
- Sucre
- Sucre vanillé
- Raisins secs
- Cerises confites

SUJET 8	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 9

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

GRATIN DAUPHINOIS

Denrées proposées

Pommes de terre

Lait

Crème fraîche liquide

Gruyère râpé

Ail

Beurre

Noix de muscade râpée

Sel, poivre

Gamme opératoire

Emincer les pommes de terre en fines rondelles

Frotter le plat avec la gousse d'ail et le beurrer.

Disposer une première couche de pommes de terre

1. Assaisonner

2. Ajouter la moitié du mélange crème et lait

3. Parsemer avec la moitié du gruyère râpé

Disposer une 2^{ème} couche de pommes de terre et recommencer les étapes de 1 à 3

Faire cuire à four 1 heure à 1 heure ½

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

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

- Œufs
- Mayonnaise prête à l'emploi
- Salade verte
- Tomates
- Persil
- Vinaigrette prête à l'emploi

SUJET 9	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 10

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

QUICHE LORRAINE

Denrées proposées

Pâte brisée prête à l'emploi
Lardons fumés
Œufs
Gruyère râpé
Lait
Poivre
Sel
Farine

} garniture
} à disposition

Gamme opératoire

Préparer l'appareil
Faire revenir les lardons
Foncer les moules
Garnir
Cuire environ 30 minutes à four chaud

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

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

- Tomates
- Macédoine de légumes appertisée
- Sauce mayonnaise prête à l'emploi
- Salade (4^{ème} gamme)
- Olives noires
- Persil

SUJET 10	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 11

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

COTES DE PORC FORESTIERE

Denrées proposées

Côtes de porc

Huile

Oignons

Echalotes

Champignons émincés

Vin blanc sec

Sel, poivre

Eau

Gamme opératoire

Ciseler les oignons et les échalotes

Faire revenir les côtes de porc

Ajouter les oignons, les échalotes et les champignons

Mouiller avec le vin blanc et eau si nécessaire

Cuire à feu doux 10 minutes environ

Dresser

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

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

- Tomates
- Concombre
- Thon au naturel
- Laitue
- Olives noires dénoyautées
- Œufs
- Moutarde, sel, poivre
- Vinaigre
- Huile
- Persil

SUJET 11	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 12

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

CHOU-FLEUR AU GRATIN

<i>Denrées proposées</i>	<i>Gamme opératoire</i>
Chou-fleurs surgelé	Cuire le chou-fleur (selon le mode d'emploi)
Lait	Préparer la sauce Béchamel, assaisonner
Farine	Dresser le chou-fleur dans un plat à gratin
Margarine	Napper de sauce Béchamel et parsemer de gruyère
Gruyère râpé	râpé
Sel	Faire gratiner au four
Poivre	
Noix de muscade	

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.

- Pêches appertisées
- Fraises
- Pommes
- Kiwis
- Jus de citron
- Sucre
- Vanille liquide

SUJET 12	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 13

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

POULET BASQUAISE

Denrées proposées

Cuisses de poulet

Huile
Oignons, ail
Tomates
Poivrons
Sel, poivre
Bouquet garni (thym – laurier)

Gamme opératoire

Emincer les légumes
Faire dorer les cuisses de poulet, réserver
Faire revenir les oignons
Ajouter les légumes et la viande
Mouiller
Assaisonner
Cuire 40 minutes environ
Dresser

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.

- Cerises au sirop
- Pommes
- Bananes
- Kiwis
- Citron
- Sucre vanillé

SUJET 13	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

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		Emietter le thon
Thon au naturel		Préparer l'appareil
Œufs	} <i>appareil</i>	Foncer le moule à tarte
Crème fraîche		Garnir la pâte avec le thon émietté puis l'appareil
Lait	} <i>à disposition</i>	Cuire au four 30 à 40 minutes environ th.7
Sel		
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 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

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 dénoyautées 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 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 16

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

TARTE AU FROMAGE

Denrées proposées

Pâte brisée prête à l'emploi
Œufs
Lait
Crème fraîche
Gruyère râpé
Sel, poivre, muscade

} appareil

Gamme opératoire

Préparer l'appareil
Foncer les moules
Disposer le gruyère râpé
Verser l'appareil sur la pâte
Cuire environ 40 minutes th.7

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.

- Salade verte
- Tomates
- Œufs frais
- Mayonnaise appertisée
- Persil

SUJET 16	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 17

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

CRÊPES AU JAMBON

<i>Denrées proposées</i>		<i>Gamme opératoire</i>
Farine	} Pâte à crêpes salée	Réaliser la pâte à crêpe salée, laisser reposer
Œufs		Cuire les crêpes et les réserver
Huile		Tailler le jambon en dés, réserver
Lait UHT		Réaliser la sauce Mornay
Sel fin		Ajouter le jambon
Huile (pour cuisson)		Garnir les crêpes, les rouler
Lait UHT	} Sauce Mornay	Dresser
Margarine		
Farine		
Gruyère râpé sous vide		
Sel, poivre, muscade		
Jambon sous-vide (garniture)		

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.

- Choux prêts à l'emploi
- Préparation pour crème pâtissière à froid
- Lait UHT
- Fondant
- Vermicelle couleur

NB : Laisser le mode d'emploi de la préparation pour crème pâtissière à froid à la disposition des candidats.

SUJET 17	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

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	} <i>garniture</i>	Faire revenir les oignons
Oignons émincés surgelés		Foncer le moule à tarte
Margarine		Réaliser l'appareil
Lait	} <i>appareil</i>	Disposer les oignons sur la pâte
Crème fraîche		Ajouter l'appareil
Œufs		Cuire 30 minutes environ th.7
Sel, poivre		
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 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N ° 19

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

MOUSSE AU CHOCOLAT

Denrées proposées

Chocolat à cuire

Œufs

Vermicelle couleur

Sucre semoule

Sel

Gamme opératoire

Faire fondre le chocolat au bain-marie

Y ajouter des jaunes d'œufs (hors du feu) et le sucre semoule

Monter les blancs en neige

Les incorporer au mélange

Dresser et décorer avec vermicelle couleur

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

Vous réalisez un plat pour une collectivité d'adultes. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- Escalopes de dinde
- Farine
- Margarine
- Champignons de Paris appertisés
- Sel, poivre
- Porto ou vin blanc
- Crème fraîche UHT

SUJET 19	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 20

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

SAUTE DE PORC AU CURRY

Denrées proposées

Echine de porc en morceaux

Echalotes

Poivron rouge

Huile

Pulpe de tomates appertisée

Curry en poudre

Sel, poivre à disposition

Crème fraîche liquide

Persil à disposition

Gamme opératoire

Faire dorer la viande dans l'huile chaude

Ajouter les échalotes émincées et le poivron en lamelles fines

Laisser suer quelques minutes

Ajouter la pulpe de tomates avec le jus

Laisser cuire à couvert pendant 30 minutes environ

Lier à la crème en fin de cuisson

Dresser sur un plat chaud

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.

- Farine
- Œufs
- Beurre
- Sucre semoule
- Levure chimique
- Raisins secs
- Fruits confits coupés
- Rhum

SUJET 20	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2003	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1