

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

EP1

8 sujets de A1 à H1

SUJET A1

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un restaurant d'entreprise.

Vous devez réaliser :

Préparation 1 : salade niçoise pour 12 personnes (dont 1 plat témoin)

Préparation 2 : caroline au jambon pour 12 personnes (dont 1 plat témoin)

Consignes de travail :

- 1- Commencer par la préparation de votre choix en tenant compte des contraintes d'organisation.
- 2- Sortir et contrôler les denrées et le matériel.
- 3- Réaliser vos préparations en respectant les règles d'hygiène, d'ergonomie, de sécurité et les consignes données.

Savoirs associés (oral 15 minutes)

S1. Microbiologie appliquée

- 1.1 - Les tomates et la salade ont été contaminées. Justifier cette opération.

S2. Sciences de l'alimentation

Le plat de crudités est composé de végétaux cuits et crus.

- 2.1 Indiquer les constituants principaux de ces aliments ?
- 2.2 Citer 3 précautions à respecter lors de la préparation de ce plat.

S3. Connaissance des milieux professionnels.

- 3.1 Justifier l'importance du plat témoin.

Prévention-Sécurité

Votre collègue de travail se coupe le doigt lors du taillage des légumes. La coupure est nette, peu large mais saigne abondamment .

- 3.2 Indiquer la conduite à conduire ?

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	CODE : 50 22129	DUREE : 4h00	SESSION : 2004
EPI : PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET CHAUDES	SUJET A1	COEFF. : 6	1/3

FICHE DE FABRICATION SUJET A1

Préparation froide : salade niçoise					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
- haricots verts	2 ^{ème} gamme	0.250 kg			
- pommes de terre	1 ^{ère} gamme	1 kg			
- oeufs		6			
- tomates	1 ^{ère} gamme	0.250kg			
- laitue	1 ^{ère} gamme	1			
- thon au naturel	2 ^{ème} gamme	0.250 kg			
- filets d'anchois	2 ^{ème} gamme	12 unités			
- olives noires dénoyautées	2 ^{ème} gamme	12 unités			
- sel , poivre					
		Sauce	vinaigrette		
- vinaigre		0.1 l			
- huile		0.25 l			
- sel, poivre					
- moutarde		0.020 kg			

Préparation froide : salade niçoise

GAMME OPERATOIRE

Réalisation :

- éplucher et laver la salade
- laver les pommes de terre et les tomates
- faire cuire les pommes de terre avec la peau 30 à 40 minutes
- rafraîchir et égoutter
- cuire les œufs durs 10 minutes et rafraîchir
- les écaler
- tailler en bâtonnets les haricots verts
- émietter le thon
- couper les tomates en quartiers
- éplucher et tailler les pommes de terre
- faire la sauce vinaigrette

Conditionnement :

- Prélever le plat témoin
- dresser et conditionner en 5 barquettes individuelles et 6 assiettes individuelles :
- les feuilles de salade
- les pommes de terre
- les haricots verts
- le thon
- arroser de sauce vinaigrette
- décorer avec : œufs, olives, tomates, anchois.

Préparation chaude : caroline au jambon					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
- choux salés	PAE	12			
Sauce mornay					
- lait	UHT	1 l			
- farine		0,1 kg		-	
- margarine		0,1 kg			
- gruyère râpé		0,1 kg			
- œufs		2 jaunes			
-sel, poivre, muscade					
- jambon blanc	1 ^{ère} gamme	0,250kg			

Préparation chaude : caroline au jambon	
GAMME OPERATOIRE	
Réalisation :	
<ul style="list-style-type: none"> - Déconditionner, peser les denrées - Préparer les choux pour la garniture - Faire la sauce mornay : faire une sauce béchamel et y ajouter gruyère et jaunes d'œuf hors du feu - Tailler le jambon en dés et l'ajouter à la sauce - Garnir les choux 	
Conditionnement :	
<ul style="list-style-type: none"> - Prélever le plat témoin - Stocker en liaison chaude 	

SUJET B1

Vous êtes Agent Polyvalent de Restauration dans un restaurant d'entreprise.

Vous devez réaliser :

Préparation 1 : hachis Parmentier pour 12 personnes (dont une portion témoin)

Préparation 2 : une salade composée pour 12 personnes (dont une portion témoin)

Consignes de travail :

- 1- Commencer par la préparation de votre choix en tenant compte des contraintes d'organisation.
- 2- Sortir et contrôler les denrées et le matériel.
- 3- Réaliser vos préparations en respectant les règles d'hygiène, d'ergonomie, de sécurité.

Remarque : les fiches de fabrication des plats et l'organisation du travail vous sont fournis avec le sujet.

Savoirs associés (oral 15 minutes)

S1. Microbiologie appliquée :

1- Pour réaliser le hachis Parmentier, vous avez utilisé de la viande hachée classée dans la 3^{ème} gamme. Indiquer la température de stockage avant son utilisation et donner 2 justifications.

S2. Sciences de l'alimentation :

2- A partir de la liste des denrées, citer les groupes d'aliments représentés dans la préparation du hachis Parmentier

3- Donner le groupe non représenté.

S3.1 Connaissance des milieux professionnels :

4- Le secteur de la restauration est un domaine important qui a beaucoup changé et évolué depuis quelques années. Citer 2 de ces changements :

S3.2 Prévention sécurité :

5- Indiquer le risque principal lorsqu'on utilise un coupe légumes.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET B1
EP1 – Production de préparation froides et chaudes		
Durée : 4 heures	Coef. : 6	Document 1 / 3

FICHE DE FABRICATION
Préparation 1 : Salade composée .

Denrées	Quantités pour 12
Eléments principaux	
Tomate	0.600 kg
Maïs	0.240 kg
Salade	1 unité
Coeur de palmiers	0.600 kg
Œuf	6 unités
Vinaigrette	
Huile	0.3 l
Vinaigre	0.1 l
Sel fin, poivre	PM
Moutarde	0.020 kg

Organisation du travail :

- Cuire les œufs durs.
- Laver les tomates
- Couper les tomates en quartier
- Egoutter les maïs
- Egoutter les cœurs de palmier
- Eplucher la salade
- Laver la salade
- Tailler la salade en chiffonnade
- Réaliser la vinaigrette
- Ecaler les œufs
- Rincer les œufs
- Couper les œufs en 4 sur la longueur

Conditionnement :

- Dresser la salade composée sur assiette
- Garder à disposition la vinaigrette pour les clients
- Stocker au frais
- Réaliser votre échantillon témoin

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET B1
EPI – Production de préparation froides et chaudes		
Durée : 4 heures	Coef. : 6	Document 2 / 3

FICHE DE FABRICATION
Préparation 2 : Hachis Parmentier

denrées	Quantité pour 12
Eléments principaux	
Pomme de terre	3.600 kg
Beurre	0.060 kg
Lait	0,6 l
Sel	PM
Garniture	
Margarine	0.150 kg
Oignon	0.200 kg
Viande de bœuf hachée	1 kg
Sel, poivre	PM
Finition	
Chapelure	0.100 kg
Margarine	0.010 kg

Organisation du travail:

- Eplucher les pommes de terre
- Laver les pommes de terre
- Cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée
- Eplucher les oignons
- Ciseler les oignons
- Faire fondre la margarine dans une poêle
- Faire revenir les oignons dans cette poêle
- Ajouter la viande hachée
- Mélanger la viande avec les oignons
- Cuire la viande environ 10 minutes
- Ecraser les pommes de terre
- Ajouter le beurre et le lait
- Vérifier l'assaisonnement

Conditionnement

- Graisser un plat à gratin
- Mettre une couche de purée, une couche de garniture
- Recouvrir de purée
- Saupoudrer de chapelure
- Maintenir en température

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET B1
EP1 – Production de préparation froides et chaudes		
Durée : 4 heures	Coef. : 6	Document 3 / 3