

SUJET C1

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une cantine scolaire.

Vous devez réaliser :

Préparation 1 : Gratin de chou-fleur pour 12 personnes (dont 1 plat témoin)

Préparation 2 : Pêches à la crème anglaise 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)

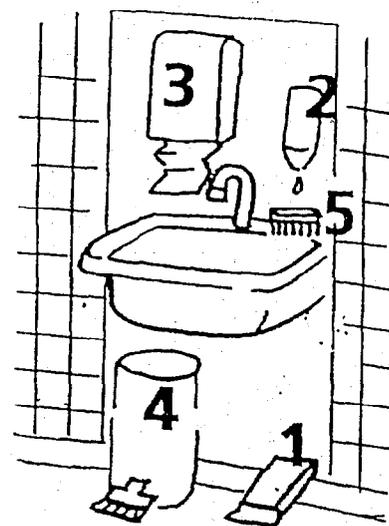
S1. Microbiologie appliquée

1- Le poste de lavage des mains :

Observer le schéma ci-contre et nommer :

- les différents éléments qui composent un poste de lavage des mains réglementaire,
- le produit placé dans l'élément 2.

Citer et décrire les opérations successives à respecter lors d'un lavage des mains.



S2. Sciences de l'alimentation

2 - A partir de l'étiquette jointe en annexe 1 répondre aux questions suivantes :

Repérer sur l'étiquette :

- les différents constituants alimentaires présents dans les pêches,
 - la valeur énergétique du produit pour 100 grammes.
- Citer le mode de conservation utilisé pour ce produit et son lieu de stockage.
Définir « D.L.U.O. ». Indiquer la D.L.U.O des pêches.

ANNEXE 1

Valeurs nutritionnelles (pour 100g)	70 kcal 298 KJ
Protéines (g)	0,3
Glucides (g)	17
Lipides (g)	0,1

D.L.U.O. : octobre 2004

OREILLONS DE PÊCHES PAVIE AU SIROP

INGRÉDIENTS
Oreillons de pêches PaviE, eau, sucre, sirop de glucose

Valeurs nutritionnelles (pour 100g)	70 kcal 298 KJ
Protides (g)	0,3
Glucides (g)	17
Lipides (g)	0,1

D.L.U.O. : octobre 2004

st Mamet
PROFESSIONNEL

Oreillons de Pêches PaviE
au Sirop

Les équipements de la cuisine où vous travaillez comportent différents matériaux.
Compléter le tableau ci-dessous :

Equipements	Matériaux
Sol	
Plans de travail	
Murs	

Justifier l'intérêt de ces matériaux.

Prévention-Sécurité

En sortant le chou-fleur du four, l'agent se brûle l'avant-bras.
Expliquer et justifier le geste d'urgence à effectuer.

FICHE DE FABRICATION SUJET C1

Préparation froide : Pêches à la crème anglaise					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
- oreillons de pêches	appertisés	5 boîtes 4/4			
- préparation pour crème anglaise	déshydratée	Pour 1 litre			
- lait	UHT	selon mode d'emploi de la crème anglaise			
- amandes effilées		100 g			

Préparation froide : Pêches à la crème anglaise	
GAMME OPERATOIRE	
Réalisation :	
<ul style="list-style-type: none"> - Déconditionner les oreillons de pêches. Les égoutter. - Préparer la crème anglaise déshydratée selon le mode d'emploi. - Dresser dans des coupes individuelles. - Décorer d'amandes effilées. 	
Conditionnement :	
<ul style="list-style-type: none"> - Prélever le plat témoin - Stocker en liaison froide. 	

Préparation chaude : Gratin de chou-fleur					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
- chou-fleur	surgelés	2,5 kg			
- farine		0,150 kg			
- margarine		0,150 kg			
- lait	UHT	1,5 l			
- gruyère râpé		0,200 kg			
- noix de muscade	moulue	P.M.			
- sel et poivre		P.M.			

Préparation chaude : Gratin de chou-fleur	
GAMME OPERATOIRE	
Réalisation :	
<ul style="list-style-type: none"> - Déconditionner, les choux-fleurs. - Cuire selon le mode d'emploi. - Préparer une sauce béchamel : Faire fondre la margarine, ajouter la farine. Cuire doucement jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse. Verser le lait froid petit à petit en remuant bien. Laisser épaissir à feu doux. Assaisonner. - Dresser les choux-fleurs dans un plat à gratin. - Napper de sauce béchamel. - Saupoudrer de gruyère râpé. - Faire gratiner au four (200°C pendant 30 à 40 minutes) 	
Conditionnement :	
<ul style="list-style-type: none"> - Prélever le plat témoin - Stocker en liaison chaude 	

SUJET D1

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un restaurant scolaire. Vous devez réaliser :

Préparation 1 : salade de riz pour 12 personnes dont 1 échantillon témoin

Préparation 2 : far breton pour 12 personnes dont 1 échantillon témoin

Consignes de travail :

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

Savoirs associés(oral de 15 min) :

S1 : Microbiologie appliquée (10 points)

1-1- Au niveau du poste de lavage des mains, quel type de produit est placé dans le distributeur de savon ?

1-2- Quelles sont les opérations successives à respecter lors d'un lavage des mains ?

1-3- Pourquoi faut-il se laver les mains toutes les 20 minutes ?

S2 :Sciences de l'alimentation (10 points)

2-1- Que signifie le sigle D.L.U.O. ?

2-2- Nous ne devons pas utiliser de conserve bombée, pour quelle raison ?

S3 : Prévention-Sécurité (20 points)

3-1- En découpant les légumes, vous vous coupez légèrement au doigt. Quelle mesure devez-vous prendre pour continuer votre service ?

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	CODE : 50 22129	DUREE : 4h00	SESSION 2004
EPI : PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET CHAUDES	SUJET D1	COEFF. : 6	Page : 1/3

FICHE TECHNIQUE N°1

SALADE DE RIZ

Denrées	Présentation	Quantité à prévoir pour 12 personnes
Riz		0,300 kg
Gros sel		P.M.
Vinaigre		1 c.s.
Huile		0,10 litre
Sel		P.M.
Poivre		P.M.
Poivrons		0,250 kg
Thon	Appertisé	0,250 kg
Olives noires	Appertisées et dénoyautées	24 unités
Persil haché	Déshydraté	0,010 kg

Gamme opératoire :

- 1 - Réaliser un riz créole :
 - mettre de l'eau dans une casserole,
 - saler au gros sel,
 - couvrir et faire bouillir,
 - mettre le riz dans un chinois et le laver à l'eau courante,
 - égoutter,
 - verser le riz en pluie dans l'eau bouillante,
 - laisser cuire 20 à 30 minutes,
 - égoutter et rafraîchir le riz.

- 2 - Préparer une sauce vinaigrette.

- 3 - Ajouter au riz :
 - le thon émietté,
 - les poivrons émincés,
 - la sauce vinaigrette.

- 4 - Mélanger délicatement, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

CONDITIONNEMENT :

La salade de riz sera dressée sur 12 assiettes. Décorer la salade avec les olives noires et le persil haché.

FICHE TECHNIQUE N°2

Far Breton :

Denrées	Présentation	Quantité
Pruneaux	Sécs et dénoyautés	0,400 kg
Farine		0,250 kg
Sucre en poudre		0,200 kg
Sucre vanillé		2 unités
(Eufs (calibre moyen)	Frais	8 unités
Lait U.H.T.		1,5 litre
Rhum		2 c.s.
Margarine (graissage du moule)	Produit frais	0,020 kg x 2

Gamme opératoire:

- Graisser et fariner les moules
- Préparer l'appareil :
 - faire macérer les pruneaux dans de l'eau chaude avec le rhum,
 - mélanger les œufs, le sucre et le sucre vanillé,
 - ajouter la farine,
 - ajouter le lait,
 - égoutter les pruneaux,
 - ajouter les pruneaux,
 - préparer 2 moules à manquer.
- Faire cuire pendant 40 minutes

CONDITIONNEMENT :

Les fars bretons seront découpés en 6 parts égales et présentés sur 2 plats de service.