

SUJET E1

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une entreprise de restauration rapide à emporter.

Vous devez réaliser :

PREPARATION 1 : Pizza (2 de 6 personnes dont un témoin)

PREPARATION 2 : Salade de fruits (12 rations dont un 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 des consignes données.

Savoirs associés (15 minutes 40 points)

S1 : Microbiologie (10 points)

1. Après la cuisson des pizzas, si la consommation n'est pas immédiate, que doit-on faire ? Pourquoi ?

S2 : Sciences de l'alimentation (10 points)

Lors de la fabrication de la salade de fruits certains fruits noircissent.

1. Quel est ce phénomène ?
2. Que peut on faire pour y remédier ?

S3 : Connaissances des milieux professionnels (20 points)

Prévention sécurité

1. Où doivent être stockés les couteaux avant utilisation ? Pourquoi ?
2. Citer 3 consignes pour les transporter en toute sécurité jusqu'au lieu d'utilisation?

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET E1
EP1 – Production de préparations froides et chaudes		
Durée : 4 heures	Coef. : 6	Document 1 / 3

FICHE DE FABRICATION

Préparation 1 : Pizza au jambon

GAMME OPERATOIRE

Ingrédients	Présentation	Quantités pour 12 personnes
Pâte à pizza	PAE	2 de 200g
Concentré de tomates	2° gamme	1 boîte 1/8
Tomates pelées	2° gamme	2 boîtes 4/4
jambon	5° gamme	4 tranches
Gruyère râpé	4° gamme	100g
Sel, poivre		PM

Réalisation

- Déposer la pâte sur une plaque farinée.
- Garnir celle-ci avec le concentré de tomates.
- Découper les tomates pelées et les ajouter.
- Tailler le jambon en dés et le déposer sur la pizza.
- Assaisonner.
- Parsemer de gruyère râpé.
- Cuire à four moyen 30 mn.

Conditionnement

- Conserver une part en témoin.
- Refroidir en cellule.
- Stocker en chambre froide.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET E1
EP1 – Production de préparations froides et chaudes		
Durée : 4 heures	Coef. : 6	Document 2 / 3

FICHE DE FABRICATION

Préparation 2 : Salade de fruits

GAMME OPERATOIRE

Ingrédients	Présentation	Quantités pour 12 personnes
Pomme	1° gamme	1
Poire	1° gamme	1
Orange	1° gamme	1
Banane	1° gamme	1
Kiwis	1° gamme	2
Cerise	2° gamme	1 boîte 1/2
Ananas	2° gamme	1 boîte 1/2
Sucre		200g
Jus de citron		0,1l

Réalisation

- Ouvrir les boîtes.
- Préparer un sirop avec de l'eau et le sucre.
- Laver, éplucher les différents fruits.
- Les découper et les citronner.
- Refroidir le sirop en cellule.
- Ajouter les fruits découpés.

Conditionnement

- Conserver une part en témoin.
- Conditionner en barquettes thermoscellées et étiquetées.
- Stocker en chambre froide.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET E1
EPI – Production de préparations froides et chaudes		
Durée : 4 heures	Coef. : 6	Document 3 / 3

Sujet F1

Vous êtes Agent Polyvalent de Restauration dans une maison de retraite.

Vous devez réaliser :

Préparation 1 : tarte au thon pour 12 personnes dont un échantillon témoin.

Préparation 2 : poire Belle Hélène pour 12 personnes dont 1 échantillon 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

S1- Microbiologie appliquée :

Pour réaliser les poires Belle-Hélène, vous avez utilisé des poires « appertisées »

- 1- Donner un synonyme du mot « appertisé ».

- 2- Expliquer ce qui se passe pour les micro-organismes lors de l'appertisation.

- 3- Indiquer la température utilisée pour appertiser les aliments.

S2- Sciences de l'alimentation :

- 4 - Citer les différentes formes de commercialisation des fruits et légumes

S3- Connaissance des milieux professionnels

5 - Vous êtes Agent polyvalent de Restauration dans **une maison de retraite**. Indiquer 5 autres secteurs dans lesquels vous pouvez travailler.

6- Une personne a manipulé le batteur électrique. Vous la retrouvez inconsciente sur le sol. Expliquer la conduite à tenir.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	Session 2004	SUJET F1
EP1 : Production de préparation froides et chaudes		
Durée : 4 heures	Coef. : 6	Document 1 / 3

FICHE DE FABRICATION
Préparation 1 :Tarte au thon

Tarte au thon

Denrées	Quantité à prévoir pour 12 personnes
Pâte brisée prête à l'emploi	2 paquets de 200g environ
Garniture :	
Moutarde	0,060kg
Thon au naturel (conservé)	0,800kg
Crème fraîche liquide	0,20litre
Sel, poivre	P.M.
Tomate	0,800kg
Gruyère râpé	0,100kg

ORGANISATION DU TRAVAIL :

- Emietter le thon à la fourchette.
- Ajouter la crème fraîche au thon.
- Assaisonner.
- Mélanger le tout avec la cuillère en bois.
- Foncer la pâte dans deux moules pour 6 personnes.
- Recouvrir le fond de tarte avec la moutarde.
- Verser la garniture au thon dessus la moutarde.
- Laver les tomates.
- Tailler les tomates en rondelles.
- Disposer les rondelles de tomate sur la garniture au thon.
- Saupoudrer de gruyère râpé.
- Enfourner (thermostat +170°C).
- Surveiller la cuisson.
- Maintenir en température jusqu'au service.

CONDITIONNEMENT :

Découper les tartes en 6.
Disposer les parts sur une plaque GN.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	Session 2004	SUJET F1
EP1 : Production de préparation froides et chaudes		
Durée : 4 heures	Coef. : 6	Document 2 / 3

FICHE DE FABRICATION
Préparation 2 : Poire Belle Hélène

Poire Belle Hélène

Denrées	Quantités à prévoir pour 12 personnes
Poires au sirop :	1,5kg (net égoutté)
Sauce chocolat :	
Chocolat à croquer	0,240kg
Lait	0,2litre
Sucre glace	0,100kg
Crème Chantilly :	
Crème fraîche liquide	0,5litre
Sucre glace	0,100kg
Décor :	
Amandes effilées	0,100kg

ORGANISATION DU TRAVAIL

- Egoutter les poires.
- Les disposer dans des ravers.
- Dans un cul de poule, casser le chocolat en morceaux.
- Ajouter le lait au chocolat.
- Faire fondre le chocolat dans un bain-marie.
- Dès que le chocolat est fondu, ajouter le sucre.
- Napper les poires avec cette sauce.
- Préparer la crème Chantilly
- Battre avec un batteur électrique la crème fraîche et le sucre glace.
- Utiliser une poche à douille pour décorer les poires chocolat avec la Chantilly.
- Terminer la décoration avec les amandes effilées.

CONDITIONNEMENT

En ravers et stocker au froid.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	Session 2004	SUBJECT
EPI : Production de préparation froides et chaudes		
Durée : 4 heures	Coef. : 6	Document 3/5