

SUJET G1

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

Vous devez réaliser :

Préparation 1 : Gratin dauphinois pour 12 personnes (dont 1 plat témoin)

Préparation 2 : Semoule aux raisins 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- Justifiez la nécessité d'un lavage des mains efficace.
- 1.2- Citez le type de savon que vous devez utiliser.

S2. Sciences de l'alimentation

- 2.1- Citez et justifiez les règles d'hygiène à respecter lors de la manipulation des œufs.
- 2.2- Vous utilisez du lait dans les deux préparations. Citez les constituants du lait.

S3. Prévention-Sécurité .

- 3.1- Citez les précautions à prendre pour sortir le gratin du four.
- 3.2- Citez le premier geste de secours à réaliser en cas de brûlure.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET G1
EPI – Production de préparation froides et chaudes		
Durée : 4 heures	Coef. : 6	Document 1 / 3

FICHE DE FABRICATION SUJET G1

Préparation froide : SEMOULE AUX RAISINS					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
- lait demi-écrémé	UHT	1,5 L			
- semoule de blé		0,120 Kg			
- sucre en poudre		0,220 Kg			
- vanille liquide		0,03 L			
- oeufs	frais	3 jaunes			
- raisins secs		0,150 Kg			
- rhum		0,1 L			

Préparation froide : SEMOULE AUX RAISINS	
GAMME OPERATOIRE	
Réalisation : <ul style="list-style-type: none">- Faire macérer les raisins secs dans le rhum.- Porter à ébullition le lait et la vanille.- Verser la semoule en remuant.- Laisser cuire 8 à 10 min sur feu doux.- Ajouter le sucre et les jaunes hors du feu à la fin de la cuisson.- Remettre à cuire 3 à 4 min sur feu doux.- Ajouter les raisins.	
Conditionnement : <ul style="list-style-type: none">- Prélever le plat témoin- Présenter la semoule aux raisins dans des ramequins en aluminium jetables.- Stocker au frais	

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET G1
EPI – Production de préparation froides et chaudes		
Durée : 4 heures	Coef. : 6	Document 2 / 3

FICHE DE FABRICATION SUJET G1

Préparation chaude : GRATIN DAUPHINOIS					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
- pommes de terre		2,4 Kg			
- lait demi-écrémé	UHT	0,750 L			
- oeufs	frais	4			
- crème fraîche liquide	UHT	0,25 L			
- gruyère râpé	frais	0,2 Kg			
- beurre pasteurisé	frais	0,06 Kg			
- sel, poivre, muscade		P.M.			

Préparation chaude : GRATIN DAUPHINOIS	
GAMME OPERATOIRE	
Réalisation :	
<ul style="list-style-type: none"> - Déconditionner, peser les denrées - Eplucher, laver, émincer en fines rondelles les pommes de terre en utilisant le robot coupe - Préparer l'appareil à flan (œufs+lait+crème fraîche+sel+poivre+muscade) - Beurrer le plat à gratin - Disposer les pommes de terre en alternant avec la moitié de gruyère - Verser l'appareil à flan - Saupoudrer le reste de gruyère + beurre - Mettre au four 150°C à 180° C pendant 1h à 1h15. 	
Conditionnement :	
<ul style="list-style-type: none"> - Prélever le plat témoin - Stocker en liaison chaude 	

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET G1
EPI – Production de préparation froides et chaudes		
Durée : 4 heures	Coef. : 6	Document 3 / 3

SUJET H1

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

Vous devez réaliser :

Préparation 1 : dinde marengo pour 12 personnes dont un plat témoin

Préparation 2 : crème renversée aux raisins pour 12 personnes dont un 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 les préparations en respectant les règles d'hygiène, d'ergonomie, de sécurité et les consignes données.

Savoirs associés (oral, 15 min)

S1 Microbiologie associée (10 points) :

- 1.1 Dans quelles conditions conservez-vous la dinde marengo en attendant le service au client ?
- 1.2 Justifiez la température de stockage par rapport aux micro-organismes.

S2 Sciences de l'alimentation (20 points) :

- 2.1 Vous utilisez différents types de produit. Déterminer pour chacun, la gamme correspondante : dinde sous vide, oignon surgelé, concentré de tomate en boîte, lait stérilisé.
- 2.2 Traduisez les sigles UHT et PAE.
- 2.3 Vous vérifiez la DLC sur l'emballage de la dinde. Pourquoi est-ce important ?

S3 Prévention Sécurité (10 points) :

- 3.1 Donnez une raison de mettre en fonctionnement la ventilation de la cuisine.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET H1
EP1 – Production de préparation froides et chaudes		
Durée : 4 heures	Coef. : 6	Document 1 / 3

Dinde Marengo

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12 personnes
Dinde en morceaux	Sous vide	12 morceaux
Vin blanc		0.4 L
Estragon	Déshydraté	PM
Huile		0.4 L
Oignon	Surgelé	0.040 kg
Concentré de tomates	Boîte	0.040 kg
Farine		PM

1. Gamme opératoire :

- Dans une sauteuse, faire revenir les morceaux de dinde dans l'huile.
- Singer avec la farine.
- Mouiller avec le vin blanc et eau à hauteur de la viande.
- Ajouter les oignons, sel poivre et concentré de tomates.
- Laisser mijoter jusqu'à cuisson complète.
- Traiter en liaison chaude.

2. Conditionnement :

La dinde est servie en gastronomique.

3. Remise en état des matériels et des postes de travail en suivant le plan d'hygiène.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET H1
EP1 – Production de préparation froides et chaudes		
Durée : 4 heures	Coef. : 6	Document 2 / 3

Crème renversée aux raisins

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12 personnes
Crème renversée	Déshydratée	Pour 0.500 L
Lait	Stérilisé UHT	0.500 L
Raisins secs		0.150 kg
Caramel	Liquide PAE	PM

1. Gamme opératoire

- Napper le fond des ramequins de caramel.
- Mettre au froid.
- Réaliser la crème renversée en suivant le mode d'emploi.
- Ajouter les raisins secs.

2. Conditionnement

Les entremets sont servis en ramequins individuels et refroidis en cellule.

3. Remise en état des matériels et des postes de travail en suivant le plan d'hygiène

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET H1
EP1 – Production de préparation froides et chaudes		
Durée : 4 heures	Coef. : 6	Document 3 / 3