

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'adultes. Vous utilisez les denrées proposées :

- Thon au naturel en boîte
- macédoine de légumes en boîte
- Oeufs
- mayonnaise prête à l'emploi
- Persil frais
- Sel, poivre

SUJET 1	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2004	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

Farine

} *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 2004	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 devez réaliser un dessert pour une collectivité d'enfants à base de fruits cuits avec les denrées suivantes :

- Pommes Golden
- Sucre
- Vanille liquide
- Amandes effilées
- Gelée de groseille

SUJET 3	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2004	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		Cuire 10 minutes environ
Œufs	} appareil salé	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
- Poudre cacao instantanée

SUJET 4	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2004	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N°5

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

BOUCHEES FEUILLETEES

Denrées proposées

Bouchées feuilletées

Jambon sous-vide

Champignons appertisés, émincés

Margarine

Farine

Lait UHT

Gruyère râpé

Sel – Poivre - muscade

Gamme opératoire

Couper le jambon

Le réserver

Réaliser la sauce Mornay

Ajouter le jambon à la sauce

Garnir les bouchées

Dresser

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 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 2004	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N°7

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

SAUTÉ DE VOLAILLE

Denrées proposées

Escalopes

Margarine

Echalote

Farine

Champignons

Crème fraîche

Vin blanc

Fond de volaille

Sel, poivre

Eau

Gamme opératoire

Délayer le fond de volaille

Cuire 15 minutes

Eplucher et ciseler les échalottes

Découper la viande en morceaux

Faire revenir les morceaux dans la margarine

Oter la viande, faire suer les échalottes

Saler, poivrer

Mouiller avec le vin blanc

Remettre la viande + le fond de volaille

Cuire 30 minutes à couvert

A mi-cuisson, ajouter les champignons + crème fraîche

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 2004	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 8

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

POMMES « BOULANGERE »

<i>Denrées proposées</i>	<i>Gamme opératoire</i>
<u>Pommes de terre</u>	Laver, éplucher les pommes de terre
Oignons	Eplucher les oignons
Margarine	Émincer les pommes de terre
Sel, poivre	Faire dorer les oignons émincés dans la matière grasse chaude
Eau	Graisser un plat à gratin
	Disposer une couche de pommes de terre, une couche d'oignons, etc....
	Assaisonner
	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 2004	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 2004	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 10

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

QUICHE AU ROQUEFORT

<i>Denrées proposées</i>		<i>Gamme opératoire</i>
Pâte brisée prête à l'emploi		Préparer l'appareil
Tomates	} garniture	Tailler les tomates en rondelles
<u>Roquefort</u>		Emietter le roquefort
Crème fraîche	} appareil	Foncer le moule
Œufs		Garnir
Sel, poivre		cuire 30 à 40 minutes à 200° C

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.

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

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 2004	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 2004	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 13

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

POULET MARENGO

Denrées proposées

Cuisses de poulet

Margarine
Huile
Farine
Vin blanc
Bouillon
Echalotes
Bouquet garni
Concentré de tomate

Champignons

Sel, poivre
Tomates pelées

Gamme opératoire

- Faire dorer les cuisses de poulet dans la matière grasse chaude
- Ajouter le hachis d'échalote, continuer de faire dorer
- Mettre la farine, bien mélanger avec la viande
- Mouiller avec le bouillon et le vin blanc
- Ajouter le concentré de tomate et les tomates pelées
- Assaisonner
- laisser cuire $\frac{3}{4}$ heure à 1 heure
- Ajouter les champignons
- Prolonger la cuisson pendant 15 minutes
- Dresser

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.

- Flan prêt à l'emploi en sachet
- Lait UHT
- Cerises confites ou fruits confits
- Sucre en poudre

SUJET 13	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2004	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 14

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

CAROLINE AU JAMBON

<i>Denrées proposées</i>	<i>Gamme opératoire</i>
Choux salés prêt à l'emploi	Découper le jambon
Lait	Egoutter les champignons
Farine	Réservé
Margarine	Réaliser une sauce Mornay
Gruyère	Mélanger la garniture à la sauce
<u>Jambon</u>	Garnir
Champignons	
Sel – Poivre	
Muscade	

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

Vous réalisez un accompagnement à base de riz pour une collectivité d'adultes avec les denrées suivantes :

- Riz
- Oignons
- Eau
- Beurre
- Sel, poivre

SUJET 14	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2004	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 15

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

TARTE AU SAUMON

<i>Denrées proposées</i>		<i>Gamme opératoire</i>
Pâte brisée prête à l'emploi		Préparer l'appareil
<u>Saumon fumé</u>	} garniture	Tailler le saumon fumé
Crevettes roses décortiquées		Egoutter les crevettes
Lait	} appareil	Foncer le moule
Crème fraîche		Garnir
Oeufs		Cuire 30 à 40 minutes à 200° C
Sel, poivre, curry		
<u>Gruyère râpé</u>	} finition	

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.

- Farine
- Sucre
- Œufs
- Lait
- Cerises
- Cannelle en poudre

SUJET 15	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2004	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 16

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

TARTE AUX FROMAGES

Denrées proposées

Pâte brisée prête à l'emploi
Œufs
Lait
Crème fraîche
Reblochon
Tomme de Savoie
Sel, poivre, muscade

} appareil

Gamme opératoire

Préparer l'appareil
Foncer les moules
Disposer le fromage en morceaux
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.

- Caramel liquide
- lait
- sucre vanillé
- Oeufs

SUJET 16	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2004	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>
<u>Farine</u>	} 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.

- ½ Poires en conserve
- Chocolat noir à croquer
- Crème fraîche liquide
- Beurre
- Eau
- Vermicelles colorés

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	} garniture	Faire revenir les oignons
<u>Oignons émincés surgelés</u>		Foncer le moule à tarte
Margarine		Réaliser l'appareil
Lait	} appareil	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 des desserts individuels 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 18	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2004	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N ° 19

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

CRÊPES AUX FRUITS

Denrées proposées

Pour la pâte à crêpes

Farine

Oeufs

Huile

Lait UHT

Sucre

Huile cuisson

Pour la garniture :

Crème fraîche épaisse

Sucre

Sucre glace

Salade de fruits en boîte

Gamme opératoire

- Réaliser la pâte à crêpe sucrée, laisser reposer
- Cuire les crêpes et les réserver
- Egoutter les fruits en boîte, les réserver
- Mélanger le crème fraîche et le sucre
- Ajouter les fruits
- Garnir les crêpes, les rouler
- Saupoudrer de sucre glace
- Dresser

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

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

- Laitue
- Tomates
- Oeufs
- Crevettes surgelées
- Mayonnaise prête à l'emploi
- Sel, poivre

SUJET 19	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2004	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

Assaisonner

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.

- Tartelettes sucrées prêtes à l'emploi
- Préparation pour crème pâtissière à froid
- Lait UHT
- Fraises

SUJET 20	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2004	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1

SUJET N° 21

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

CRÊPES AUX POIREAUX ET LARDONS

<i>Denrées proposées</i>		<i>Gamme opératoire</i>
Crêpes cuites prêtes à l'emploi		- Faire suer les lardons
<u>Lardons</u>	} garniture	- Faire suer les poireaux
Poireaux		- Réaliser une sauce Mornay
Margarine	} sauce Mornay	- Mélanger l'ensemble
Farine		- Garnir les crêpes
Lait		- Disposer le gruyère
Sel, poivre, muscade		- Servir chaud
<u>Gruyère râpé</u>	} finition	

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.

- Semoule
- Sucre
- Lait
- Vanille
- Pêches