

SUJET B1

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une maison de retraite .

Vous devez réaliser :

Préparation 1 : Tarte du pêcheur (pour 12 personnes dont 1 plat témoin)

Préparation 2 : Salade italienne (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

Justifier d'un point de vue microbiologique, les gestes à effectuer lors du cassage des œufs ?

S2. Sciences de l'alimentation

1) Donner la signification de DLC et DLUO .

2) Citer 2 autres mentions obligatoires sur l'étiquette d'un produit alimentaire.

S3. Connaissance des milieux professionnels

La tarte du pêcheur sera servie le lendemain de sa préparation :

1) Quelle liaison utilisera t-on pour la conserver ?

2) Quel appareil permet de réaliser cette liaison ?

3) Quelles sont la durée et la température à respecter lors de la remise en température ?

Prévention-Sécurité

Au cours du taillage des légumes le risque de coupures est important si vous ne prenez pas certaines précautions.

1/ Citer 2 mesures de prévention des coupures ?

2/ Comment doit-on transporter un couteau en se déplaçant dans la cuisine ?

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 4h00	SESSION 2005
EPI : PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET CHAUDES	SUJET B1	COEFF. : 6
		Page : 2/4

FICHE DE FABRICATION

Préparation 1 : Tarte du pêcheur					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
Pâte brisée	4 ^{ème} gamme	0.7 kg			
Crème fraîche	2 ^{ème} gamme	0.4L			
Lait	2 ^{ème} gamme	0.4L			
Champignons émincés	2 ^{ème} gamme	0.2kg			
Bâtonnets de surimi	4 ^{ème} gamme	0.2kg			
Ciboulette	déshydratée	1 c. à s.			
Oeufs	1 ^{ère} gamme	6			
Sel, poivre		P.M.			

Préparation 1 : Tarte du pêcheur

GAMME OPERATOIRE

Réalisation :

1. Foncer un moule à tarte.
2. Réaliser l'appareil.
3. Ajouter les champignons et le surimi émincés.
4. Assaisonner.
5. Verser la préparation dans le plat.
6. Cuire à 180°C pendant 20 min.
7. Traiter en liaison froide.

FICHE DE FABRICATION

Préparation 2 : Salade italienne					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
Pâtes torsades	PAE	0.300kg			
Tomates	1 ^{ère} gamme	0.6kg			
Poivron vert	1 ^{ère} gamme	1			
Concombre	1 ^{ère} gamme	1/2			
Olives noires dénoyautées	2 ^{ème} gamme	6			
Salade	4 ^{ème} gamme	12 feuilles			
Persil haché	4 ^{ème} gamme				
Basilic	déshydraté	1c. à s.			
Sel, poivre	P.M.				
Huile		0.3L			
Vinaigre		0.1L			

Préparation 2 : Salade italienne	
GAMME OPERATOIRE	
<u>Réalisation :</u>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuire les pâtes 2. Eplucher, laver le concombre et le poivron 3. Laver les tomates 4. Déconditionner les olives 5. Tailler les tomates et le concombre en dés 6. Tailler finement le poivron et couper les olives en rondelles 7. Egoutter les pâtes et les rincer à l'eau froide 8. Préparer une vinaigrette au basilic 9. Assembler les éléments 10. Présenter en assiettes individuelles 11. Stocker en chambre froide positive. 	