

SUJET D1

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une cantine municipale.

Vous devez réaliser :

Préparation 1 : crêpes au jambon (pour 12 personnes dont 1 plat témoin)

Préparation 2 : choux à la crème (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 des consignes données.

Savoirs associés (oral 15 minutes)

S1. Microbiologie appliquée

Dans quelles conditions conservez vous les choux à la crème en attendant le service aux clients ?

Justifiez les températures de stockage par rapport aux micro-organismes.

S2. Sciences de l'alimentation

Réaliser un menu équilibré en utilisant les 2 plats préparés ; justifier en utilisant les groupes d'aliments.

S3. Connaissance des milieux professionnels

Quelle est la base de la sauce Mornay ?

Prévention-Sécurité

Quelles précautions devez-vous observer en sortant vos crêpes du four afin d'éviter les brûlures.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 4h00	SESSION 2005
EPI : PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET CHAUDES	SUJET D1	Page : 1/3
	COEFF. : 6	

FICHE DE FABRICATION

Préparation 1 : crêpes au jambon					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
Pâte à crêpes					
Farine	Paquet	0,3 kg			
Œufs	Frais	3			
Huile	Bouteille	0,09 l			
Lait	U. H. T.	0,6 l			
Sel		PM			
Huile (cuisson)		0,09 l			
Sauce Mornay					
Lait		1 l			
Gruyère râpé	Sachet	0,1 kg			
Œufs		2 jaunes			
Sel, poivre, muscade		PM			
jambon	5ème gamme	0,250 kg			
Préparation Béchamel PAE	Déshydratée	Pour 1 l de lait			

Préparation 1 : crêpes au jambon	
GAMME OPERATOIRE	
<p>Réalisation :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Faire la pâte à crêpes salée. Laisser reposer. 2 Faire cuire les crêpes, réserver. 3 Tailler le jambon en dés. Réserver. 4 Faire la sauce Béchamel (ajouter les jaunes d'œufs et le gruyère), et le jambon. 5 Garnir les crêpes. 6 Les rouler. 7 Servir chaud <p>Conditionnement Prélever l'échantillon témoin Stocker en liaison chaude.</p>	

FICHE DE FABRICATION

Préparation 2 : Choux à la crème					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
Choux	PAE	12			
Lait	UHT	1l			
Œufs		6 jaunes			
Farine		0.1 kg			
Sucre		0.1 kg			
Vanille		0.02 l			
Dorure		1 jaune			
Sucre glace		0.04kg			

Préparation 2 : choux à la crème

GAMME OPERATOIRE

Réalisation :

Faire la crème pâtissière à garnir :

- chauffer le lait.
- Dans une calotte : mettre les jaunes d'œufs, puis le sucre peu à peu en travaillant le mélange jusqu'au « ruban ».
- Verser peu à peu le lait bouillant en fouettant.
- Remettre dans la casserole ; faire cuire 2 à 3 minutes à partir de l'ébullition sur feu doux, en remuant.
- Ajouter la vanille.
- Refroidir.
- Garnir les choux avec la crème pâtissière à l'aide d'une poche à douille.
- Saupoudrer de sucre glace.

Conditionnement

Prélever l'échantillon témoin

Stocker en liaison froide.