

SUJET G1

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

Vous devez réaliser :

Préparation 1 : paupiettes de dinde sauce chasseur (pour 12 personnes dont 1 plat témoin)

Préparation 2 : tartelettes des îles (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 Vous avez utilisé des paupiettes de dinde 3^{ème} gamme .

Indiquez la température de stockage de cette denrée ; donnez une justification

S2. Sciences de l'alimentation

2.1 La paupiette de dinde contient une escalope, à quel groupe d'aliment appartient-elle ?

S3. Connaissance des milieux professionnels

3.1 Citer 4 critères à vérifier lors de la réception des denrées

Prévention-Sécurité

3.2 Lors de la réalisation de vos préparations, vous avez été confrontés à des risques professionnels, présenter 3 risques et 3 règles de prévention.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 4h00	SESSION 2005
· EPI : PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET CHAUDES	SUJET G1	Page : 1/3
	COEFF. : 6	

FICHE DE FABRICATION

Préparation 1 : paupiettes de dinde sauce chasseur					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
Paupiettes de dinde	3 ^{ème} gamme	12 unités			
Sauce chasseur	Déshydratée	Pour 1 litre			
Margarine		PM			
Champignons	3 ^{ème} gamme	0,450 kg			

Préparation 1 : paupiettes de dinde sauce chasseur	
GAMME OPERATOIRE	
<u>Réalisation :</u>	
<ul style="list-style-type: none"> - déconditionner les denrées - peser les denrées - préchauffer le four à 180°C - faire dorer les paupiettes dans la margarine - plaquer les paupiettes en gastronorme - préparer la sauce chasseur selon le mode d'emploi - ajouter les champignons - verser la sauce sur les paupiettes - cuire au four 30 min - réaliser le plat témoin - traiter en liaison chaude 	

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 4h00	SESSION 2005
EP1 : PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET CHAUDES	SUJET G1	COEFF. : 6 Page : 2/3

FICHE DE FABRICATION

Préparation 2 : tartelettes des îles					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
Tartelettes	PAE	12 unités			
Crème pâtissière	Déshydratée	Pour 0,5 l			
Lait	UHT	0,5 l			
Noix de coco	Râpée	0,050 kg			
Bananes	1 ^{ère} gamme	4 unités			
Kiwis	1 ^{ère} gamme	6 unités			
Nappage	PAE	PM			

Préparation 2 : tartelettes des îles	
GAMME OPERATOIRE	
<u>Réalisation :</u>	
<ul style="list-style-type: none"> - déconditionner les denrées - peser les denrées - réaliser la crème pâtissière selon le mode d'emploi - refroidir si besoin - éplucher les kiwis et bananes - couper les kiwis et bananes en tranches régulières - garnir les fonds de tartelettes de crème pâtissière à la poche à douille - disposer les tranches de kiwi et banane sur les tartelettes selon la présentation désirée - napper les fruits - décorer avec la noix de coco - réaliser le plat témoin - stocker 	

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 4h00	SESSION 2005
EP1 : PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET CHAUDES	SUJET G1	Page : 3/3