

SUJET J1

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un établissement scolaire.

Vous devez réaliser :

Préparation 1 : Tartelettes au chocolat (pour 12 personnes dont 1 plat témoin)

Préparation 2 : Gratin de pâtes et jambon (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

Après fabrication, les tartelettes au chocolat doivent être conservées au froid.

- citer à quelle température ?
- expliquer le rôle du froid sur les micro-organismes.

S2. Sciences de l'alimentation

Le gratin que vous avez préparé est composé de pâtes et jambon.

- Préciser le groupe d'aliments auquel appartient chacun de ces aliments.
- Citer les principaux nutriments apportés par ces aliments.

S3. Connaissance des milieux professionnels

Définir la « marche en avant ».

Justifier l'importance des différents secteurs dans une cuisine de collectivité.

Prévention-Sécurité

En sortant le gratin du four, vous vous brûlez.

- citer le geste d'urgence à effectuer.
- citer 2 mesures de prévention à observer pour éviter que cela se reproduise.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 4h00	SESSION 2005
EPI : PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET CHAUDES	SUJET J1	Page : 1/3
	COEFF. : 6	

FICHE DE FABRICATION

Préparation 1 : Tartelettes au chocolat					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
- fonds de tartelettes sucrées	Prête à l'emploi	12			
- préparation pour mousse au chocolat	Déshydratée	Pour ½ litre			
- lait ½ écrémé	UHT	½ litre			
- noix de coco râpée		2 cuillères à soupe			

Préparation 1 : Tartelettes au chocolat

GAMME OPERATOIRE

Réalisation :

- Déconditionner les denrées.
- Peser les denrées.
- Réaliser la mousse au chocolat selon le mode d'emploi.
- Garnir les fonds de tartelettes de mousse à l'aide de la poche à douille.
- Saupoudrer de noix de coco.

FICHE DE FABRICATION

Préparation 2 : Gratin de pâtes et jambon					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
- pâtes alimentaires		0,6 kg			
- gros sel		P.M.			
- beurre	pasteurisé	0,060 kg			
- jambon blanc	réfrigéré	0,250 kg			
- gruyère râpé	réfrigéré	60g + 60g			
- beurre fondu	pasteurisé	0,060 kg			

Préparation 2 : Gratin de pâtes et jambon

GAMME OPERATOIRE

Réalisation :

- Déconditionner, peser les denrées.
- Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée.
- Tailler le jambon blanc en petits dés.
- Mettre les pâtes égouttées dans une casserole et ajouter le beurre, les dés de jambon et la moitié du gruyère râpé. Mélanger délicatement.
- Beurrer légèrement le plat de service.
- Verser les pâtes et saupoudrer le dessus du reste du gruyère râpé.
- Arroser de beurre fondu.
- Faire gratiner dans un four chaud.