

SUJET A1

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

Vous devez réaliser :

Préparation 1 : Poulet rôti/ panaché de légumes (pour 12 personnes dont 1 plat témoin)

Préparation 2 : Tarte alsacienne aux pommes (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/ Justifier d'un point de vue microbiologique les gestes à effectuer lors du cassage des œufs.

Le poulet est traité en liaison chaude.

2/ A quelle température doit-il être maintenu ?

3/ Pourquoi ?

S2. Sciences de l'alimentation

1/ Les carottes que vous avez utilisées appartiennent à la 1^{ère} gamme.

Trouver 2 autres gammes qui auraient pu vous être proposées en précisant le mode de conservation utilisé .

S3. Connaissance des milieux professionnels

1/ Quel appareil permet de réaliser la liaison froide ?

2/ Quelles sont les températures et temps réglementaires à respecter pour la réfrigération rapide ?

Prévention- Sécurité

Citer 2 mesures de prévention pour éviter les coupures lors du taillage des légumes.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 4h00	SESSION 2006	
EPI : PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET CHAUDES	SUJET A1	COEFF. : 6	Page : 1/3

FICHE DE FABRICATION

Préparation 1 : Poulet rôti/ Panaché de légumes					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
Cuisses de poulet	1 ^{ère} gamme	12			
Courgettes	1 ^{ère} gamme	2.5 kg			
Carottes	1 ^{ère} gamme	1.6 kg			
Margarine	réfrigérée	PM			
Ail et persil	déshydratés	PM			
Huile		PM			

Préparation 1 : Poulet rôti/ panaché de légumes

GAMME OPERATOIRE

Réalisation :

- Déconditionner les denrées.
- Peser les denrées.
- Préchauffer le four à 200°C
- Plaquer le poulet en gastronorme, arroser avec un peu d'huile.
- Cuire 45 minutes en arrosant toutes les 10 minutes avec le jus de cuisson.
- Eplucher et laver les carottes et les courgettes ;
- Les couper en rondelles.
- Faire revenir les carottes dans une sauteuse.
- Saler et laisser cuire à couvert 15 minutes.
- Ajouter les courgettes, l'ail, le persil et un peu d'eau.
- Laisser mijoter 25 minutes à couvert à feux doux.
- Vérifier la cuisson et l'assaisonnement des légumes et du poulet.
- Dresser.
- Traiter en liaison chaude.

FICHE DE FABRICATION

Préparation 2 : Tarte alsacienne aux pommes					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
Pâte brisée	Fraîche-PAE	2 unités			
Pommes	1 ^{ère} gamme	1.5 kg			
Oeufs	1 ^{ère} gamme	4			
Crème	pasteurisée	0.2 kg			
Sucre en poudre		0.15 kg			
Vanille liquide		PM			

Préparation 2 : Tarte alsacienne aux pommes

GAMME OPERATOIRE

Réalisation :

- Déconditionner les denrées.
- Peser les denrées.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Eplucher et émincer les pommes.
- Foncer les moules à tarte.
- Garnir les pâtes avec les pommes émincées ;
- Cuire les tartes au four 10 minutes.
- Pendant ce temps, préparer l'appareil à flan : œufs entiers + sucre + crème fraîche + vanille liquide.
- Verser l'appareil sur les tartes et remettre au four 30 minutes.
- Traiter en liaison froide.
- Portionner.
- Stocker.