

SUJET I1

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une cantine scolaire.

Vous devez réaliser :

Préparation 1 : Croque-monsieur (pour 12 personnes dont 1 plat témoin)

Préparation 2 : Concombre sauce yaourt (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- Les concombres sont à stocker au frais et les croque-monsieur sont à stocker en liaison chaude. Préciser la température de stockage pour ces 2 plats. Justifier par rapport au développement microbien.

S2. Sciences de l'alimentation

- 2- Les concombres utilisés sont des produits de 1^{ère} gamme.
Citer les autres gammes de produits alimentaires et préciser à quel type de produits ils correspondent.
Préciser les températures et lieux de stockage pour chacune d'elles.

S3. Connaissance des milieux professionnels

- 3- Indiquer et justifier les différents éléments obligatoires de votre tenue professionnelle.

Prévention-Sécurité

- 4- Vous glissez sur des rondelles de concombres tombées au sol :
 - citer les autres causes de chute dans une cuisine.
 - citer les précautions à prendre pour éviter les chutes et les glissades.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 4h00	SESSION 2006
EP1 : PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET CHAUDES	SUJET I1	Page : 1/3

FICHE DE FABRICATION

Préparation 1 : Croque-Monsieur					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
Pain de mie	Frais	24 tranches			
Jambon blanc	Frais	12 tranches			
Gruyère râpé	Frais	300 g			
Préparation pour sauce Béchamel	Déshydratée	Pour ½ litre			
Lait ½ écrémé	UHT	½ litre			
Sel fin		PM			
Poivre		PM			

Préparation 1 : Croque-monsieur

GAMME OPERATOIRE

Réalisation :

- Déconditionner et peser les denrées.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Réaliser la sauce Béchamel selon le mode d'emploi, vérifier l'assaisonnement.
- Préparer 12 tranches de pain de mie.
- Disposer une tranche de jambon blanc sur chaque tranche de pain puis napper de sauce Béchamel et les saupoudrer avec la moitié du gruyère.
- Recouvrir avec la deuxième tranche de pain de mie et répartir une cuillère de sauce Béchamel sur le dessus de chaque croque-monsieur.
- Saupoudrer le reste de gruyère.
- Chauffer et gratiner.
- Prélever le plat témoin.
- Maintenir en liaison chaude.

FICHE DE FABRICATION

Préparation 2 : Concombre sauce yaourt					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
Concombres	Frais	4 pièces			
Yaourt épais	Frais	1 unité			
Ail haché	Surgelé	3 cuillères à soupe			
Aneth	Déshydraté	3 cuillères à soupe			
Sel fin		PM			
Poivre		PM			

Préparation 2 :

GAMME OPERATOIRE

Réalisation :

- Déconditionner et peser les denrées.
- Eplucher les concombres. Les couper en 2 dans le sens de la longueur puis retirer à l'aide d'une petite cuillère les pépins.
- Tailler les concombres en dés. Les disposer dans une passoire, saupoudrer de sel, mélanger et les laisser dégorger.
- Préparer la sauce : mélanger le yaourt, l'ail et l'aneth (en garder un peu pour la décoration). Poivrer et saler très légèrement. Vérifier l'assaisonnement.
- Rincer les concombres puis l'égoutter.
- Mélanger le concombre et la sauce.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Dresser et décorer avec l'aneth.
- Réaliser le plat témoin.
- Stocker en liaison froide.