

SUJET N°1

A DOCUMENTATION A CONSULTER :

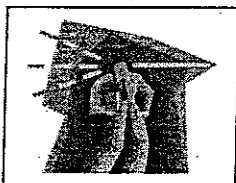
Annexe 1	Fiche technique : Tartare de saumon
Annexe 2	Fiche technique : Salade oranges – kiwis
Annexe 3	Fiche technique : Tartine espagnole

B THÈME :

Le responsable de la brasserie vous demande de préparer :

- 4 Tartares de saumon
- 4 Salade d'oranges - kiwis

C TRAVAIL A FAIRE :



- 1 Contrôler la réception des marchandises déconditionner et effectuer le stockage
- 2 Réaliser les mises en place
- 3 Réaliser les préparations spécifiques découlant des fiches techniques
- 4 Maintenir en ordre le poste de travail
- 5 Dresser une table de 4 personnes

☺ L'hygiène, l'organisation du travail, l'entretien et le nettoyage sont pris en compte tout au long de l'évaluation.

Groupement interacadémique II	session :	2006		Code :
Examen et spécialité :				
CAP Service en Brasserie Café				
Intitulé de l'épreuve :				
EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques				
Type : sujet : 1	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :	
Partie 1 B Pratique	1 heure 30	3	1/4	

Thème
Tartare de saumon

Ingrédients pour 4			Techniques demandées
Ingrédients	U	Quant	
Saumon cru (coupé en dés par la cuisine)	Kg	0.400	<ul style="list-style-type: none"> - Hacher l'aneth - Réaliser le tartare avec les ingrédients proposés - Toaster le pain de mie - Dresser et décorer
Citron vert	Kg	0.120	
Coriandre (pilée par la cuisine)	Kg	0.20	
Aneth	Bte	¼	
Fleur de sel		PM	
Huile d'olive	L	0.08	
Sel		PM	
Poivre		PM	
Pain de mie	Kg	0.200	

Groupement interacadémique II	session :	2006	Code :
Examen et spécialité :			
CAP Service en Brasserie Café			
Intitulé de l'épreuve :			
EPI : Approvisionnement et préparations spécifiques			
Type : Fiche technique : sujet 1	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Partie 1 B Pratique	1 heure 30	3	

Salade d'oranges - kiwis

Ingrédients pour 4			Techniques demandées
Ingrédients	U	Quant	<ul style="list-style-type: none"> - découper les fruits - dresser sur assiette avec un peu de sirop
Oranges	Kg	0.8	
Kiwis	Kg	0.50	
Raisins de Corinthe	Kg	0.50	
Menthe poivrade	Bte	¼	
Sirop parfumé au poivre de séchoung (réalisé par la cuisine)	L	0.10	

Groupement interacadémique II	session : 2006	Code :
Examen et spécialité : CAP Service en Brasserie Café		
Intitulé de l'épreuve : EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques		
Type : Fiche technique : sujet 1	Durée : 1 heure 30	Coefficient : 3
Partie 1 B Pratique		N° de page /total : 3/4

Tartine espagnole

Ingrédients pour 4			Techniques demandées
Ingrédients	U	Quant	
Grande tranche de pain de campagne	Pce	2	<ul style="list-style-type: none"> - Toaster le pain et le frotter à l'ail - Dresser les tartines
Tomates (concassées par la cuisine)	Pce	1	
Jambon Serrano	Kg	0.08	
Ail gousse	Pce	1	
Huile d'olive		PM	
Sel		PM	
Poivre		PM	

Groupement interacadémique II	session :	2006	Code :
Examen et spécialité :			
CAP Service en Brasserie Café			
Intitulé de l'épreuve :			
EPI : Approvisionnement et préparations spécifiques			
Type : Fiche technique: sujet 1	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Partie 1 B Pratique	1 heure 30	3	4/4