

<b>SERIE 1</b>	<b>SUJET 1</b>	<b>SESSION 2008</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		Durée : 4 H maximum Coefficient : 6
Epreuve EP1 : <b>Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>		Page : 1/3

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données :

**12 parts de croque-monsieur**

Cette préparation sera réalisée et servie le jour même,  
en vente directe au consommateur  
pour consommation sur place

**12 parts de crudités variées**

Cette préparation sera conditionnée en barquette individuelle,  
thermoscellée  
puis conservée en liaison froide

1. Vous complétez les fiches de production jointes  
Vous réalisez votre travail en 2 h 30 maximum.
2. Le temps prévu comprend l'entretien et le rangement du matériel et des équipements utilisés.
3. A la fin de l'épreuve, un entretien avec le jury portera sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec la situation (10 minutes).

<b>SERIE 1</b>	<b>SUJET 1</b>	<b>SESSION 2008</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		Durée : 4 H maximum Coefficient : 6
<b>Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>		Page : 2/3

<b>Nom de la préparation : Croque-monsieur</b>		<b>– nombre de parts : 12</b>
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)	

<b>GAMME OPERATOIRE</b>	<b>denrées</b>	<b>quantité</b>	<b>matériel (à compléter par le candidat)</b>
Réaliser la sauce béchamel en suivant le mode d'emploi	Pain de mie Béchamel déshydratée Lait Jambon blanc Gruyère râpé	24 tranches Pour 0,5 litre 0,5 litre 6 tranches 0,300 KG	
Disposer ½ tranche de jambon sur 12 tranches de pain			
Napper de sauce béchamel			
Saupoudrer de la moitié du gruyère râpé			
Recouvrir d'une tranche de pain			
Répartir une cuillère de sauce béchamel et un peu de gruyère râpé sur chaque croque monsieur			
Faire gratiner à la salamandre			
Réserver en respectant la réglementation			

<b>SERIE 1</b>	<b>SUJET 1</b>	<b>SESSION 2008</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		Durée : 4 H maximum Coefficient : 6
<b>Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>		Page : 3/3

<b>Nom de la préparation : <i>Crudités variées</i></b>		<b>- nombre de parts : 12</b>
Type de distribution (à compléter par le candidat)		Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)

<b>GAMME OPERATOIRE</b>
Laver les légumes
Râper les séparément
Hâcher les échalotes, les ajouter aux carottes. Assaisonner avec une partie de la vinaigrette
Faire griller légèrement les lardons. Les ajouter au chou. Assaisonner avec le reste de la vinaigrette
Conditionner en barquette individuelle
Thermosceller
Réserver en respectant la réglementation

denrées	quantité	matériel (à compléter par le candidat)
Carottes	1,300 KG	
Chou rouge	0,500 KG	
Echalotes	0,050 KG	
Vinaigrette (PAE)	0,3 litre	
Lardons	0,100 KG	
Sel	PM	
Poivre	PM	