

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

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données :

12 parts de beignets de légumes

Cette préparation sera réalisée et servie le jour même,
en vente directe au consommateur
pour vente à emporter

12 parts de salade de fruits

Cette préparation sera conditionnée en barquette individuelle,
thermoscellée
puis conservée en liaison froide
et distribuée en vente à emporter

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).

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

Nom de la préparation : Beignets de légumes		- nombre de parts : 12
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)	

GAMME OPERATOIRE
Faire frire les beignets (à l'aide d'une friteuse)
Assaisonner
Conditionner en bac gastronorme
Réserver en respectant la réglementation

denrées	quantité	matériel (à compléter par le candidat)
Beignets de légumes surgelés Sel Huile pour friture	2,5 kG PM 5 litres	

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

Nom de la préparation : Salade de fruits		– nombre de parts : 12
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)	

GAMME OPERATOIRE
Laver et éplucher les fruits frais
Tailler les fruits en petits dés
Mélanger les fruits frais taillés avec le cocktail de fruits au sirop
Ajouter les raisins secs
Conditionner dans des barquettes
Napper de sauce aux fruits rouges
Thermosceller
Réserver en respectant la réglementation

denrées	quantité	matériel (à compléter par le candidat)
Banane Pomme Orange Raisins secs Cocktail de fruits au sirop Sauce aux fruits rouges	0,200 KG 0,200 KG 0,200 KG 0,060 KG 1 boîte 4/4 0,1 litre	