



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

SERIE n°3	SUJET n°1	SESSION 2009
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 SANDWICHES JAMBON FROMAGE

Cette préparation sera : - conditionnée en sachet
- en vente à emporter

12 CRÊPES AU SUCRE

Cette préparation sera : - dressée sur assiette cartonnée
- en vente directe au consommateur

Vous disposez de 4 heures pour :

- Compléter les 2 fiches de production jointes en annexes **(20 minutes maximum)**
- Réaliser les 2 préparations **(2h30 maximum)**
- Répondre aux questions posées par le jury **(10 minutes)**
- Remettre en état et ranger le matériel et les équipements utilisés **(1 heure maximum)**

CRDP de l'académie de Caen

SERIE n°3	SUJET n°1	SESSION 2009
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 : SANDWICH JAMBON FROMAGE		– 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	Denrées	Quantité	Matériel (à compléter par le candidat)
Déconditionner et peser les denrées	Baguettes	3 pièces	
Laver les légumes. Essorer la salade. Tailler les tomates en rondelles	Laitue 4 ^{ème} gamme	0,250 kG	
Couper le gruyère en tranches fines	Tomates	1 kG	
Fendre la baguette en 2. Tartiner de beurre.	Jambon	0,500 kG	
Disposer les feuilles de salade, le jambon, tomates et gruyère	Gruyère	0,250 kG	
Réaliser le plat témoin	Beurre	0,120 kG	
Conditionner en sachet. Réserver.			

SERIE n°3	SUJET n°1	SESSION 2009
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 :	CREPE AU SUCRE	– 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	Denrées	Quantité	Matériel (à compléter par le candidat)
Déconditionner et peser les denrées	Préparation pour crêpes (déshydratée) Lait Sucre semoule	Pour 12	
Réaliser la pâte à crêpe selon le mode d'emploi		Pour 12	
Faire cuire les crêpes		0,100 kG	
Saupoudrer de sucre. Plier en quatre.			
Dresser sur assiette cartonnée			
Réaliser le plat témoin			