



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

SERIE 1 - SUJET 1 - CORRIGE		SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H Coefficient : 6
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes		page : 1/3

Agent polyvalent de restauration, vous travaillez dans une maison de retraite. Aujourd'hui, l'établissement propose comme menu du jour :

- tomates mozzarella
- cuisses de poulet rôties sauce diable
- gratin de courgettes
- feuilleté aux abricots

Vous êtes chargé de réaliser selon les gammes opératoires données

12 parts GRATIN DE COURGETTES

Cette préparation sera réalisée le jour même
conservée en bacs gastronormes en liaison chaude
servie sur assiette au self à la demande du client

12 FEUILLETES AUX ABRICOTS

Cette préparation sera réalisée le jour même
conservée en liaison froide
présentée sur assiette et servie en libre service

Vous disposez de 3 heures pour :

- compléter les fiches de production jointes (20 minutes maximum)
- réaliser les deux préparations (2 h 30 maximum)
- répondre aux questions posées par le jury (10 minutes maximum)

A la fin de l'épreuve, vous devez remettre en état, ranger le matériel et les équipements utilisés.

SERIE 1 - SUJET 1 : fiche de production - CORRIGE		SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		
		Durée : 3 H Coefficient : 6
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes		page : 2/3

Nom de la préparation : GRATIN DE COURGETTES		nombre de parts : 12
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)	
Distribution directe en liaison chaude	Méthode : respect des t° (chaîne du froid, liaison chaude) désinfection plan de travail ... Main d'œuvre : tenue, hygiène des mains ... Matières premières : respect des DLC, des DLUO ...	

GAMME OPERATOIRE	
Déconditionner et peser les denrées	
Réaliser l'appareil (œufs + crème + lait + sel + poivre)	
Dresser les courgettes dans un bac gastronorme graissé	
Verser l'appareil	
Saupoudrer de gruyère râpé	
Cuire au four (180°C) 45 mn environ	
Réserver en attente de distribution	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Courgettes en rondelles surgelées	2 Kg	
- Œufs	6 pièces	
- Crème	0,75L	
- Lait	0,25L	
- Gruyère râpé	0,200 Kg	
- Sel	PM	
- Poivre	PM	

SERIE 1 - SUJET 1 : fiche de production - CORRIGE		SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H Coefficient : 6
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes		page : 3/3

Nom de la préparation : FEUILLETE AUX ABRICOTS		nombre de parts : 12
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)	
Distribution directe, sur assiette individuelle	<p>Méthode : respect des t° (chaîne du froid, liaison froide) désinfection plan de travail ... Main d'œuvre : tenue, hygiène des mains ... Matières premières : vérification de la DLUO Matériel : désinfection et rangement accessoires batteur mélangeur ...</p>	

GAMME OPERATOIRE	
Déconditionner et peser les denrées	
Préparer la crème pâtissière en respectant le mode d'emploi et réserver	
Couper la plaque de pâte feuilletée en 12 rectangles égaux	
Poser sur plaque de cuisson mouillée	
Garnir chaque rectangle de pâte avec la crème pâtissière et 2 oreillons d'abricots	
Cuire au four thermostat 220°C pendant 15 mn environ	
Napper avec le nappage en respectant le mode d'emploi	
Refrigérer en respectant la réglementation	
Dresser et réserver en attente de service	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Crème pâtissière	0,200 Kg	
- Déshydratée à froid lait ou eau	0,5 L	
- Pâte feuilletée surgelée en plaques	1 plaque	
- Abricots au sirop	1 bte 4/4	
- Nappage blond	0,150 Kg	