



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

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

<b>SESSION 2011</b>	
<b>SERIE 1 - SUJET 1 : fiche de production</b>	
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

<b>Nom de la préparation :</b> GRATIN DE COURGETTES	<b>nombre de parts :</b> 12
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)

<b>GAMME OPERATOIRE</b>
Déconditionner et peser les denrées
Réaliser l'appareil (œufs + crème + lait + sel + poivre)
Dresser les courgettes dans un bac gastronomie 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	

<b>SESSION 2011</b>	
<b>SERIE 1 - SUJET 1 : fiche de production</b>	
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	

<b>Nom de la préparation :</b> FEUILLETE AUX ABRICOTS	<b>nombre de parts :</b> 12
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)

<b>GAMME OPERATOIRE</b>	
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	