



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand  
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.

<b>SERIE 1 - SUJET 1</b>		<b>SESSION 2012</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		<b>Durée : 3 H</b> <b>Coefficient : 6</b>
Epreuve EP1: <b>Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>		page : 1/3

**SUJET N°1**

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données:

**12 parts de salade Océane**

Cette préparation sera réalisée et servie le jour même  
conditionnée en ravers individuels  
en distribution immédiate au self

**12 parts de hachis Parmentier**

Cette préparation sera réalisée et servie le jour même  
conditionnée en bac gastronorme  
maintenue en liaison chaude jusqu'au 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>SERIE 1 - SUJET 1 : fiche de production</b>		<b>SESSION 2012</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 : SALADE OCEANE</b>		– nombre de parts : 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	
Cuire la macédoine de légumes en respectant les informations sur l'étiquette	
Décongeler les fruits de mer	
Laver les légumes	
Tailler les champignons en lamelles. Les citronner	
Mélanger les divers ingrédients (macédoine, fruits de mer, champignons)	
Assaisonner avec la vinaigrette	
Dresser en raviers sur une feuille de salade	
Réserver en attente de la distribution	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- macédoine de légumes surgelée	0,600 kg	
- cocktail de fruits de mer surgelé	0,300 kg	
- champignons de Paris frais	0,250 kg	
- jus de citron	0,05 L	
- laitue	½ unité	
- vinaigrette prête à l'emploi	0,25 L	

<b>SERIE 1 - SUJET 1 : fiche de production</b>		<b>SESSION 2012</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 : HACHIS PARMENTIER</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>	
Déconditionner et peser les denrées	
Réaliser la purée en respectant le mode d'emploi	
Réaliser la sauce tomate en respectant le mode d'emploi	
Faire revenir les oignons. Ajouter la viande hachée. Laisser cuire environ 10 minutes en remuant de temps en temps	
Ajouter la sauce tomate reconstituée	
Dresser dans un bac gastronomique en alternant une couche de purée, une couche de viande à la tomate. Renouveler jusqu'à l'épuisement des denrées	
Saupoudrer le dessus de gruyère râpé	
Faire gratiner au four une dizaine de minutes	
Réserver en attente de la distribution	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- purée de pommes de terre déshydratée	Pour 2 litres de liquide	
- lait	selon mode d'emploi purée	
- beurre	Selon mode d'emploi purée	
- sauce tomate déshydratée	Pour 0,75 L	
- oignons émincés surgelés	0,250 kg	
- haché de bœuf	1,200 kg	
- gruyère râpé	0,150 kg	

<b>SERIE 1 - SUJET 2</b>		<b>SESSION 2012</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		<b>Durée : 3 H</b> <b>Coefficient : 6</b>
Epreuve EP1: <b>Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>		page : 1/3

### SUJET N°2

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données:

**12 parts de flan pâtissier Normand**

Cette préparation sera réalisée et servie le jour même en distribution immédiate au self dressée en assiette

**12 parts de tarte thon-tomates**

Cette préparation sera réalisée et servie le jour même en distribution immédiate au self dressée en assiette conservée en liaison chaude jusqu'au 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>SERIE 1 - SUJET 2 : fiche de production</b>		<b>SESSION 2012</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		<b>Durée : 3 H</b> <b>Coefficient : 6</b>
Epreuve EP1: <b>Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>		page : <b>2/3</b>

<b>Nom de la préparation :</b> <b>FLAN PATISSIER NORMAND</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>
Déconditionner et peser les denrées
Laver et éplucher les pommes
Couper les pommes en lamelles. Les citronner
Préparer le flan pâtissier en respectant le mode d'emploi
Ajouter la cannelle et le rhum dans le flan pâtissier
Graisser un moule à gratin rectangulaire
Disposer une couche de pommes dans le fond du moule. Ajouter le flan pâtissier par-dessus les pommes
Cuire à four chaud (250°C) environ 20 minutes
Refroidir et couper en parts égales. Dresser sur assiette
Réserver en attente de la distribution

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- pommes	0,750 kg	
- flan pâtissier déshydraté	Pour 1 L de lait	
- lait	1 L	
- cannelle en poudre	P.M.	
- rhum	0,05 L	
- jus de citron	0,05 L	

<b>SERIE 1 - SUJET 2 : fiche de production</b>		<b>SESSION 2012</b>
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		
		Durée : 3 H Coefficient : 6
<b>Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>		page : 3/3

<b>Nom de la préparation : TARTE THON - TOMATES</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>
Déconditionner et peser les denrées
Laver les tomates. Les couper en rondelles
Etaler la pâte brisée
Foncer les moules à tarte graissés et farinés (2 moules de 6 personnes). Piquer les fonds
Tartiner les fonds d'une fine couche de moutarde
Emietter le thon par dessus
Couvrir avec les rondelles de tomates
Recouvrir le tout de crème fraîche salée et poivrée
Cuire à four chaud (th 220°C) pendant 30 minutes en viron
Couper, réserver et dresser sur assiette au moment de la distribution

<b>Denrées</b>	<b>Quantité</b>	<b>Petit matériel (à compléter par le candidat)</b>
- tomates	0,600 kg	
- pâte brisée bloc	0,500 kg	
- moutarde	0,200 kg	
- thon au naturel	1 boîte ½	
- crème fraîche	0,5 L	
- sel	P.M.	
- poivre	P.M.	

<b>SERIE 1 - Banques de questions</b>		<b>SESSION 2012</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		Durée : 3 H Coefficient : 6
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes		page : 1/6

**Savoirs associés : Banque de questions en lien avec les préparations des 4 sujets :**

### **S1 MICROBIOLOGIE APPLIQUEE**

**1) Indiquer 2 règles d'hygiène à respecter lors de l'utilisation des œufs frais**

**Eléments de corrigé :**

- lavage des mains avant et après le cassage des œufs
- stockage des œufs entre 6 et 8°C
- cassage des œufs un par un

**2) Citer le protocole de désinfection des légumes (ex. tomates). Nommer le ou les produits utilisés ainsi que les précautions d'emploi**

**Eléments de corrigé :**

- protocole :   pré lavage  
                  trempage dans une solution désinfectante  
                  temps d'action  
                  rinçage
- produits utilisés :   vinaigre blanc  
                              eau de javel
- précautions d'emploi :   bien respecter les dosages  
                                  bien rincer

**3) Vous avez effectué un plat témoin. Justifier son rôle. Préciser la durée et la température de stockage du plat témoin**

**Eléments de corrigé :**

- rôle : en cas de suspicion de TIAC possibilité d'analyser l'échantillon
- durée et température de stockage : 5 jours à +3°C

**4) Vous avez décongelé des produits alimentaires. Indiquer le rôle du froid sur les MO. Donner 3 façons de décongeler des aliments surgelés. Citer un principe à respecter obligatoirement lors de l'utilisation de surgelés**

**Eléments de corrigé :**

- Froid positif : ralentissement de la multiplication des MO
- Froid négatif : endormissement des MO
- 3 façons de décongeler : four vapeur, chambre froide (la veille), cuisson sans décongélation
- Ne jamais recongeler un produit décongelé