



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.

SERIE 2- SUJET 1		SESSION 2012
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

SUJET N°1

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données:

12 parts de carottes râpées et betteraves rouges en salade

Cette préparation sera réalisée et présentée sur assiette individuelle, servie le jour même en distribution immédiate au self.

12 parts d'endives roulées au jambon gratinées

Cette préparation sera réalisée et servie en liaison chaude, le jour même, en distribution immédiate au self.

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.

SESSION 2012	
SERIE 2 - SUJET 1 : fiche de production	
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 : CAROTTES RAPEES ET BETTERAVES ROUGES EN SALADE	– 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
Déconditionner et peser les denrées
Eplucher et laver les carottes
Eplucher, laver la salade verte et le persil
Tailler la salade en chiffonnade, ciseler le persil
Râper les carottes
Tailler les betteraves rouges en dés
Assaisonner les préparations
Dresser et décorer avec salade, persil et olives
Réserver en attente de la distribution

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Carottes	0,600 kg	
- Betteraves rouges	0,600 kg	
- Salade verte	1 Unité	
- Persil	P.M.	
- Olives noires	24 unités	
- Vinaigrette prête à l'emploi	0,25 L	
- Sel, poivre	P.M.	

SERIE 2 - SUJET 1 : fiche de production		SESSION 2012
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 : ENDIVES ROULEES AU JAMBON GRATINEES	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
Déconditionner et peser les denrées
Préchauffer le four en position vapeur
Laver et éplucher les endives
Les couper en deux dans le sens de la longueur. Les plaquer en bac gastronomique perforé
Les faire cuire une heure au four vapeur
Préparer la béchamel selon le mode d'emploi
Ajouter la moitié du gruyère dans la béchamel
Egoutter les endives et les envelopper avec le jambon
Dresser les endives
Couvrir de béchamel et du restant du gruyère
Faire gratiner au four
Réserver en attente de la distribution

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- endives	12 unités	
- jambon blanc	12 unités	
- lait	1,5 L	
-sauce béchamel déshydratée	pour 1,5 L de lait	
- gruyère râpé	0,150 kg	
- noix de muscade, sel, poivre	P.M.	

SERIE 2 - SUJET 2		SESSION 2012
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

SUJET N°2

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données:

12 parts de tarte à l'oignon

Cette préparation sera servie en liaison chaude le jour même, en distribution immédiate au self.

12 parts de salade de fruits

Cette préparation sera présentée en coupelle individuelle, servie le jour même en distribution immédiate au self.

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 2 - SUJET 2 : fiche de production		SESSION 2012
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 : TARTE A L'OIGNON		– 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	
Déconditionner et peser les denrées.	
Préchauffer le four à 200° C	
Eplucher, laver les oignons	
Les émincer finement et les faire revenir 20 minutes environ (ajouter un peu d'eau si nécessaire)	
Ajouter les lardons fumés et continuer la cuisson 5 minutes environ	
Préparer l'appareil à flan	
Abaisser la pâte et fonder les moules	
Garnir les moules avec les oignons+lardons. Ajouter l'appareil à flan et le gruyère	
Cuire 30 à 40 minutes	
Démouler et portionner	
Réserver en attente de la distribution	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- pâte Brisée	0,500 kg	
- appareil à flan :		
- oeufs	4 Unités	
- crème fraîche	0,100 kg	
- lait UHT	0,4 L	
- sel, poivre	P.M.	
- oignons	0,800 kg	
- lardons	0,100 kg	
- gruyère râpé	0,100 kg	

SESSION 2012	
SERIE 2 - SUJET 2 : fiche de production	
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 : 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
Déconditionner et peser les denrées.
Egoutter les fruits et conserver le sirop
Laver et éplucher les fruits. Les citronner
Tailler tous les fruits
Mélanger les fruits et le sirop
Dresser en portions individuelles
Réserver en attente de la distribution

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- fruits frais - - bananes	0,200 kg (2 unités)	
- pommes	0,200 kg (2 unités)	
- poires	0,200 kg (2 unités)	
- fraises	0,200 kg	
- fruits en conserve - Abricots - Ananas	1 boîte 1/2 1 boîte 1/2	
- citron	0,100 kg (1 unité)	