



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 3 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 mousse de Nougat aux fruits

Cette préparation sera servie en barquettes thermoscellées et distribuées au self service.

12 parts de papillotes de saumon à l'aneth

Cette préparation sera réalisée et conservée en bac gastronorme pour être distribuée le jour même.

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

<b>Nom de la préparation : MOUSSE DE NOUGAT AUX FRUITS</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
Laver et équeuter les fraises
Tailler les pêches en lamelles
Réaliser la mousse en respectant le mode d'emploi
Dresser à la poche à douille dans les barquettes
Décorer avec les fruits
Napper
Thermosceller et réserver en attente de la distribution.

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- mousse nougat déshydratée	Pour 0,5 L	
- lait	0,5 L	
- pêches appertisées	1 boîte 4/4	
- fraises	0,250 kg	
- nappage blond prêt à l'emploi	P.M.	

<b>SERIE 3 - SUJET 1 : fiche de production</b>		<b>SESSION 2012</b>
<b>Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		
		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 : PAPILLOTES DE SAUMON A L'ANETH</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	
Laver et presser les citrons	
Mélanger le jus de citron, le vin blanc, l'huile d'olive, l'aneth, le sel et le poivre	
Découper 12 grandes feuilles de papier sulfurisé	
Garnir chaque feuille en disposant 1 filet de saumon et en répartissant les oignons et les carottes	
Verser sur chaque filet de poisson 1 louche de sauce	
Enfermer le poisson dans la feuille en pliant les extrémités afin de former une papillote hermétique	
Faire cuire dans un bac gastronorme à couvert pendant 20 minutes à 210°C au four. Réserver en attendant la distribution	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- filets de saumon surgelés	12 Unités	
- oignons émincés surgelés	0,400 kg	
- carottes râpées prête à l'emploi (4 <sup>ème</sup> gamme)	0,400 kg	
- aneth haché sec	0,060 kg	
- citrons	4 Unités	
- vin blanc sec	0,3 L	
- huile d'olive	0,3 L	
- sel et poivre	P.M.	

<b>SERIE 3 - 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>
<b>Epreuve EP1: 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 d'avocat farci

Cette préparation sera dressée en ramequin individuel, servie au self en liaison froide.

12 parts de lasagnes à la bolognaise

Cette préparation sera servie à l'assiette en liaison chaude directement aux consommateurs.

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

<b>Nom de la préparation : AVOCAT FARCI</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
Laver les légumes et les fruits
Tailler les tomates et le poivron en dés
Laisser macérer la préparation dans une calotte. Saler et poivrer
Peler le pamplemousse, prélever la chair et tailler-les en trois
Ouvrir les avocats en deux. Retirer les noyaux puis retirer la chair. Tailler la en dés
Incorporer et mélanger les dés d'avocats, les morceaux de pamplemousse avec les tomates, verser le jus de citron et conserver au frais
Dresser les coques d'avocat en ramequins
Reserver en attente de la distribution

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- avocat	6 unités	
- tomate	12 unités	
- poivron	3 unités	
- pamplemousse	3 unités	
- citron	3 unités	

<b>SERIE 3 - SUJET 2 : fiche de production</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 : 2/3

<b>Nom de la préparation : LASAGNES A LA BOLOGNAISE</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	
Eplucher et tailler finement les échalotes, puis les faire revenir dans l'huile d'olive	
Ajouter la viande hachée, saler et poivrer. Ajouter le concentré de tomate lorsque la viande est cuite. Laisser cuire doucement la préparation 15 minutes avec un verre d'eau	
Pré-cuire les feuilles de lasagnes en les plongeant quelques minutes dans l'eau bouillante	
Dresser dans un plat à gratin : une couche de pâte à lasagnes, une couche de garniture, une couche de gruyère râpé. Renouveler cette opération trois fois	
Etaler la sauce béchamel sur la dernière couche de pâte et recouvrir avec du gruyère râpé. Cuire au four à 200°C, pendant 15 minutes	
Réserver en attente de la distribution	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- huile d'olives	0,030 L	
- échalotes	0,050 kg	
- steak haché	0,160 kg	
- sel et poivre	P.M.	
- concentré de tomate boîte 4/4	0,500 L	
- feuilles de lasagnes	0,280 kg	
- sauce béchamel prête à l'emploi	0,300 L	
- emmental	0,100 kg	