



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 1 - SUJET 1	SESSION 2013
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 d'émincé de poulet sauce moutarde

Cette préparation sera réalisée et servie en bac gastronomique, le jour même, en distribution immédiate au libre service.

12 parts de salade de fruits

Cette préparation sera réalisée et servie en barquettes individuelles, le jour même, en distribution immédiate au 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		SESSION 2013
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 : EMINCE DE POULET SAUCE MOUTARDE	– 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	
Peler et émincer les oignons	
Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive, y faire dorer les oignons	
Ajouter l'émincé de poulet, faire dorer légèrement	
Ajouter le vin blanc	
Laisser réduire un peu, ajouter la crème liquide, la moutarde, saler et poivrer	
Laisser mijoter 15 à 20 minutes environ sur feu doux	
Réserver en attente de la distribution	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- émincé de poulet	2,100 kg	
- oignon	3 unités	
- moutarde	0,050 kg	
- crème liquide	1,000 L	
- vin blanc	0,300 L	
- huile d'olive	0,100 L	
- sel, poivre	P.M.	

SERIE 1 - SUJET 1 : fiche de production		SESSION 2013
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. Conserver le sirop des fruits appertisés	
Laver et éplucher les fruits frais, citronner les pommes et les poires	
Tailler tous les fruits en dés, sauf les cerises qui restent entières	
Ajouter le sirop aux fruits, mélanger délicatement. Dresser en barquettes	
Réserver en attente de la distribution	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- bananes	0,300 kg	
- oranges	0,450 kg	
- pommes	0,500 kg	
- poires	0,500 kg	
- oreillons d'abricot appertisés	1 boite 4/4	
- cerises appertisées	1 boite 4/4	
- kiwi	0,200 kg	

SERIE 1 - SUJET 2		SESSION 2013
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 salade niçoise

Cette préparation sera réalisée et servie en rapiers individuels, le jour même, en distribution immédiate au libre service.

12 parts de gratin de pommes de terre

Cette préparation sera réalisée et servie en bac gastronorme, le jour même, en distribution immédiate au 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.

SESSION 2013	
SERIE 1 - SUJET 2 : fiche de production	
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	
Durée : 3 H Coefficient : 6	page : 2/3
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes	

Nom de la préparation : SALADE NICOISE	– 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	Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
Déconditionner et peser les denrées	- haricots verts boîte 1/2	1 unité	
Eplucher et laver la salade, laver les pommes de terre et les tomates	- pommes de terre	1,000 kg	
Faire cuire les pommes de terre avec la peau 30 à 40 minutes. Les égoutter, les refroidir, les éplucher et les tailler en rondelles	- œufs	6 unités	
Cuire les œufs durs 10 minutes, les rafraîchir, les écaler.	- tomates	0,250 kg	
Tailler en bâtonnets les haricots verts. Emietter le thon. Couper les tomates en quartiers	- laitue	1 unité	
Faire la sauce vinaigrette. Dresser et conditionner en raviers	- thon	0,250 kg	
Réserver en attente de la distribution	- olives noires	12 unités	
	- sel, poivre	P.M.	
	- huile	0,250 L	
	- vinaigre	0,100L	
	- moutarde	0,020 kg	

SESSION 2013	
SERIE 1- 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 : GRATIN DE POMMES DE TERRE	- 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, laver, émincer les pommes de terre en fines rondelles en utilisant le robot coupe
Préparer l'appareil à flan (œufs +lait+crème+sel+poivre+muscade)
Beurrer le plat à gratin
Disposer les pommes de terre en alternant avec la moitié de gruyère
Verser l'appareil à flan. Saupoudrer le reste de gruyère
Mettre au four 180°C pendant 1 h à 1 h 15.
Réserver en attente de la distribution

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- pommes de terre	2,500 kg	
- lait demi-écrémé UHT	1,000 L	
- œufs	4 unités	
- crème fraîche	0,250 L	
- gruyère râpé	0,200 kg	
- beurre	0,060 kg	
- sel. poivre. muscade	P.M.	

SERIE 1 - SUJET 3		SESSION 2013
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°3

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données:

12 parts de panini mozzarella jambon

Cette préparation sera réalisée et servie en sachet, le jour même, en distribution immédiate en vente à emporter.

12 parts de tartelettes aux fraises

Cette préparation sera réalisée et servie en assiettes individuelles, le jour même, en distribution immédiate au 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.

SESSION 2013	
SERIE 1 - SUJET 3 : 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 : PANINI MOZZARELLA JAMBON	-- 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 le jambon, la mozzarella et le pesto
Laver les tomates
Emincer manuellement les tomates, et la mozzarella
Trancher les pains en 2 parties égales
Tartinier le pesto sur chaque face interne des demi-pains
Garnir chaque moitié de pain de : 2 rondelles de tomates, 2 tranches de mozzarella, 1 tranche de jambon, 2 rondelles de tomates, 2 tranches de mozzarella. Couvrir le tout avec la 2 ^{ème} moitié de pain
Placer le pain dans le grill, et presser 1 minute les plaques chaudes
Ensacher chaque panini. Etiqueter
Réserver en attente de la distribution

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- tomates	0,600 kg	
- tranches de jambon	12 unités (0,480 kg)	
- mozzarella spéciale cuisson	0,400 kg	
- pesto vert appertisé	0,200 kg	
- pains à panini	12 unités	

SERIE 1 - SUJET 3 : fiche de production		SESSION 2013
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 : TARTELETTES AUX FRAISES		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
Reconstituer la crème pâtissière selon le mode d'emploi
Refroidir rapidement la crème pâtissière avant emploi
Garnir de crème pâtissière les fonds de tartelettes à l'aide d'une poche à douille crantée
Décorer avec les fraises, saupoudrer de sucre glace
Dresser sur papier dentelle en assiettes individuelles
Réserver en attente de la distribution

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- fonds de tartelette prêts à l'emploi	12 unités	
- crème pâtissière déshydratée à reconstituer à chaud	poudre pour 1,000 L	
- lait (ou eau selon mode d'emploi)	1,000 L	
- fraises	0,500 kg	
- sucre glace	P.M.	