



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 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 de salade croquante

Cette préparation sera dressée en ravier pour une distribution immédiate.

12 parts de riz pilaf

Cette préparation sera conservée en liaison froide en bac gastronorme pour une distribution différée.

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 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 : SALADE CROQUANTE	– nombre de parts : 12
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)

GAMME OPÉRATOIRE	Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
Déconditionner et peser les denrées	- mesclun 4ème gamme	0,500 kg	
Cuire les haricots verts selon le mode d'emploi	- haricots verts surgelés	0,400 kg	
Laver, éplucher l'oignon puis l'émincer en rondelles	- tomates cerise	24 unités	
Laver et couper les tomates	- oignons rouges	2 unités	
Mélanger la salade avec les haricots, les oignons, les tomates, les croûtons, et les copeaux de parmesan	- croûtons de pain	0,200 kg	
Ajouter la vinaigrette et les aromates	- parmesan	0,100 kg	
Dresser en raviers	- vinaigrette PAE	0,125 L	
Réserver en attente de la distribution	- persil } surgelés - ciboulette } - cerfeuil } - estragon }	P.M.	

SERIE 2 - 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 : RIZ PILAF		- nombre de parts : 12
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)	

GAMME OPÉRATOIRE	Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
Déconditionner et peser les denrées	- riz	0,600 kg	
Faire suer les oignons, ajouter le riz	- oignons émincés surgelés	0,250 kg	
Mouiller avec l'eau + bouillon de volaille	- bouillon de volaille	pour 1 L	
Laisser cuire	- huile	0,050L	
Conditionner en bac gastronorme	- sel	P.M.	
Refroidir en cellule	- poivre	P.M.	
Réserver en attente de la distribution			

SERIE 2 - 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 tiramisu aux framboises

Cette préparation sera dressée en barquettes individuelles pour une distribution immédiate.

12 parts de boulettes à la catalane

Cette préparation sera conservée en liaison froide en bacs gastronormes pour une distribution différée.

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 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 : 2/3

Nom de la préparation : TIRAMISU AUX FRAMBOISES		- nombre de parts : 12
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)	

GAMME OPÉRATOIRE	
Déconditionner et peser les denrées. Séparer les blancs des jaunes d'œufs	
Verser le jus de framboise sur les boudoirs	
Déposer les biscuits au fond des barquettes	
Monter les blancs en neige	
Mélanger la mascarpone, le fromage blanc, le sucre et les jaunes d'œufs. Travailler au fouet	
Ajouter les blancs en neige	
Dresser les framboises sur les boudoirs	
Ajouter l'appareil. Réserver en attente de distribution	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- fromage blanc frais	0,500 kg	
- mascarpone	0,500 kg	
- sucre semoule	0,060 kg	
- œufs	6 unités	
- boudoirs	0,400 kg	
- jus de framboises	0,250 L	
- framboises surgelées	0,500 kg	

SERIE 2 - SUJET 2 : 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 : BOULETTES DE VIANDE A LA CATALANE

- nombre de parts : 12

Type de distribution (à compléter par le candidat)

Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)

GAMME OPÉRATOIRE

Déconditionner et peser les denrées

Répartir les boulettes dans un bac gastronorme

Les faire dorer au four thermostat 180°C

Faire suer les oignons, ajouter les tomates pelées, le jus de veau (reconstitué selon le mode d'emploi), les champignons, olives, herbes de Provence, ail. Assaisonner.
Laisser cuire 5 minutes

Verser la sauce sur les boulettes, terminer la cuisson au four 15 minutes.

Refrigir en cellule de refroidissement

Réserver en attente de distribution

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- boulettes de viande surgelées	1,500 kg	
- tomates pelées boîte 4/4	2 unités	
- oignons émincés surgelés	0,250 kg	
- ail émincé surgelé	0,025 kg	
- champignons émincés boîte 4/4	2 unités	
- olives vertes dénoyautées boîte 1/2	1 unité	
- fond de veau lié	pour reconstituer 0,500 L	
- huile	P.M.	
- herbes de Provence	P.M.	
- sel poivre	P.M.	

SERIE 2 - 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 mousse poires spéculoos

Cette préparation sera dressée en verrines pour une distribution immédiate.

12 parts de tartine rustique

Cette préparation sera conditionnée en boîte cartonnée pour la vente à emporter.

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 2 - SUJET 3 : 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 : TARTINE RUSTIQUE	-- nombre de parts : 12
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)

GAMME OPÉRATOIRE
Déconditionner et peser les denrées
Cuire les pommes de terre avec la peau, les peler, puis les couper en rondelles
Réaliser la sauce béchamel selon le mode d'emploi
Faire suer les lardons et les oignons
Tartinier les tranches de pain avec la béchamel
Disposer les rondelles de pommes de terre. Ajouter les lardons, l'oignon et le gruyère
Faire gratiner au four à 250 °C
Décorer avec 2 tomates cerises.
Conditionner, étiqueter et réserver en attente de distribution

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- béchamel déshydratée	pour 0,500L	
- lait ou eau	0,500 L	
- oignons émincés surgelés	0,300 kg	
- pommes de terre	0,750 kg	
- lardons	0,400 kg	
- gruyère râpé	0,150 kg	
- pain de campagne tranché	12 unités	
- tomates cerise	24 unités	

SESSION 2013	
SERIE 2 - 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 : 3/3

Nom de la préparation : MOUSSE POIRES SPÉCULOOS		-- nombre de parts : 12
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)	

GAMME OPÉRATOIRE	Denrées	Quantité	Matériel (à compléter par le candidat)
Déconditionner et peser les denrées			
Travailler les carrés frais à la fourchette	- fromage (carrés frais)	12 unités	
Ajouter la crème+ cannelle, Fouetter pour obtenir une mousse	- spéculoos	24 unités	
Verser cette préparation dans 12 verrines. Réserver	- poires boîte 4/4	1 unité	
Couper les poires en dés. Réduire les spéculoos en miettes	- crème liquide	0,050 L	
Répartir les dés de poires dans les verrines	- cannelle	P.M.	
Saupoudrer de spéculoos			
Réserver en attente de la distribution			