



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>		SESSION 2013
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 : 1/3

### SUJET N°1

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données:

12 parts de lasagne de poisson florentine

Cette préparation sera réalisée et servie chaude le jour même en **bac gastronorme (GN)**, et conservée en **liaison chaude**

12 parts de savarin aux cerises

Cette préparation sera réalisée et dressée dans des moules à savarin à usage unique sur **assiette individuelle** et conservée en **liaison froide**

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 3 - 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 : LASAGNES DE POISSON FLORENTINE**

- 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 2 litres de bouillon de poisson déshydraté selon le mode d'emploi

Faire cuire 10 min le poisson dans ce bouillon après reprise de l'ébullition. L'égoutter

Faire revenir les épinards avec le beurre Assaisonner

Réaliser la sauce béchamel, selon le mode d'emploi - Réserver

Disposer les feuilles de lasagnes – Recouvrir d'épinards  
Ajouter un peu de poisson émietté et une couche de sauce béchamel.

Recommencer plusieurs fois

Terminer par une couche de gruyère

Cuire au four à 180°C pendant 40 à 50 min

Réserver en attente de la distribution

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- lasagnes feuilles	1,000 kg	
- poisson surgelé	1,200 kg	
- bouillon poisson déshydraté	voir boîte	
- sauce béchamel déshydratée	0,250 kg	
- lait	3,000 L	
- épinards hachés surgelés	2,500 kg	
- ail déshydraté	0,020 kg	
- sel, poivre	P.M.	
- gruyère râpé	0,250 kg	

<b>SESSION 2013</b>	
<b>SERIE 3 - SUJET 1 : fiche de production</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 : SAVARIN AUX CERISES</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>
Préparer la crème pâtissière selon le mode d'emploi
Préparer le sirop (eau + sucre) et ajouter le rhum hors du feu Répartir dans les barquettes
Faire tremper les savarins dans leur barquette
Préparer le nappage blond selon le mode d'emploi
Napper les savarins au pinceau (nappage blond)
Remplir le centre des savarins de crème pâtissière avec une poche à douille
Décorer avec les cerises Dresser sur assiette
Réserver en attente de la distribution

<b>Denrées</b>	<b>Quantité</b>	<b>Petit matériel (à compléter par le candidat)</b>
- savarins PAE	12 unités	
- barquettes plastiques rondes	12 unités	
- eau	1,000 L	
- sucre en morceaux	0,500 kg	
- rhum	0,250 L	
- crème pâtissière à froid	0,100 kg	
- lait	1,000L	
- nappage blond	0,100 kg	
- cerises au sirop	36 unités	

<b>SERIE 3 - SUJET 2</b>		<b>SESSION 2013</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 de tarte à la tomate

Cette préparation sera réalisée et servie chaude le jour même sur **assiette individuelle** et conservée en **liaison chaude**.

12 parts de salade à la grecque

Cette préparation sera réalisée et dressée en barquettes **individuelles, operculées, étiquetées** et conservée en **liaison froide**.

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>		<b>SESSION 2013</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 : TARTE A LA TOMATE</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 tomates	
Tailler les tomates en rondelles	
Foncer les moules avec la pâte feuilletée	
Étaler la moutarde sur la pâte, ajouter le gruyère	
Répartir les tomates, parsemer d'herbes de Provence	
Assaisonner : poivre, sel et arroser d'un filet d'huile d'olive	
Cuire dans un four à 180°C pendant 20 à 30 min	
Portionner en 12	
Réserver en attente de distribution	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- pâte feuilletée ronde	2 unités	
- tomates	1,200 kg	
- moutarde	0,080 kg	
- gruyère râpé	0,150 kg	
- huile d'olive	P.M.	
- herbes de Provence	P.M.	
- sel	P.M.	
- poivre	P.M.	

**SERIE 3 - 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 : SALADE GRECQUE

- 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

Laver les légumes . Les éplucher si nécessaire.

Tailler les légumes en dés

Tailler la fêta en dés, réserver

Assaisonner tomates et concombres avec l'huile d'olive et le vinaigre

Conditionner ces légumes assaisonnés en barquettes

Parsemez la salade grecque avec des dés de feta

Operculer, étiqueter les barquettes

Réserver en attente de distribution.

Petit matériel  
(à compléter par le candidat)

Quantité

Denrées

8 unités

- tomates

2 unités

- concombres

0,400 kg

- fêta

36 unités

- olives noires

0,150 L

- huile d'olive

0,050 L

- vinaigre

**SERIE 2 - SUJET 1**

<b>SERIE 3 - SUJET 3</b>		<b>SESSION 2013</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>		<b>page : 1/3</b>

**SUJET N°3**

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données:

12 parts de nuggets

Cette préparation sera réalisée et servie chaude le jour même en bac GN et conservée en liaison chaude.

12 parts de salade croquante

Cette préparation sera réalisée et servie froide le jour même en vente directe pour consommation immédiate et conservée en liaison froide

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 3 - 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 : 2/3

**Nom de la préparation : NUGGETS**

-- 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 aliments

Mettre en marche la friteuse

Faire chauffer l'huile à une température de 180°C

Plonger les nuggets surgelés doucement dans l'huile

Cuire les nuggets comme indiqué sur le mode d'emploi

Retirer, égoutter

Placer dans un bac gastronorme et assaisonner

Réserver en attente de distribution

Dresser les sauces d'assaisonnement en ramequin

Réserver en attente de distribution

**Dentrées****Quantité****Petit matériel  
(à compléter par le candidat)**

- nuggets surgelés

2,500 kg

- huile de friture

10 L

- sel

P.M.

- sauce mayonnaise

0,100 kg

- sauce ketchup

0,100 kg

- moutarde

0,100 kg

<b>SERIE 2 - SUJET 1 : fiche de production</b>		<b>SESSION 2013</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

Nom de la préparation : <b>SALADE CROQUANTE</b>		-- 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 ravers	- vinaigrette PAE	0,125 L	
Réserver en attente de la distribution	- persil } surgelés - ciboulette } - cerfeuil } - estragon }	P.M.	