



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 4 - SUJET 1</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°1**

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données:

**12 parts de carottes persillées**

Cette préparation sera réalisée et servie chaude le jour même en service immédiat en bac gastronorme, et conservée en liaison chaude.

**12 parts de salade acidulée**

Cette préparation sera réalisée et servie froide le jour même en service immédiat, dressée 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.

<b>SERIE 4 - 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 : 2/3

<b>Nom de la préparation : CAROTTES PERSILLEES</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	- carottes	2,500 kg	
Laver et éplucher les légumes selon la réglementation	- margarine	0,060 kg	
Emincer les carottes et oignons en rondelles	- persil frais	3 branches	
Préparer le fond de volaille selon le mode d'emploi	- oignons	2 unités	
Faire suer l'oignon, ajouter les carottes, mélanger	- fond de volaille	pour 0,75L d'eau	
Mouiller avec le fond de volaille et cuire à couvert sur feu doux (environ 30 minutes)	- eau	0,75 L	
Hacher le persil	- sel	PM	
Dresser les carottes cuites en bac gastronorme et réserver en liaison chaude	- poivre	PM	
Saupoudrer de persil au moment du service			

<b>SESSION 2013</b>	
<b>SERIE 4 - SUJET 1: fiche de production</b>	
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	
Durée : 3 H Coefficient : 6	page : 3/3
<b>Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>	

<b>Nom de la préparation : SALADE ACIDULEE</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 OPÉRATOIRE</b>
Déconditionner et peser les denrées
Laver les légumes et les fruits en respectant la réglementation. Les éplucher si nécessaire.
Faire cuire les œufs durs, les rafraîchir et les écaler. Les couper en 4
Hacher le persil. Presser le citron
Tailler les tomates en cubes, les arroser de jus de citron
Tailler les tomates en cubes, les cœurs de palmier en rondelles
Mélanger : pommes, cœurs de palmier, tomates et maïs
Dresser sur assiette : poser le mélange sur une feuille de salade
Décorer avec l'œuf et le persil
Réserver en liaison froide. Arroser de vinaigrette au moment du service

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- tomates	3 unités	
- pommes	2 unités	
- citron	½ unité	
- maïs appertisé	1 bte 1/4	
- cœur de palmier appertisé	1 bte 1/2	
- œuf	3 unités	
- persil frais	PM	
- salade 4ème gamme	0,100 kg	
- vinaigrette prête à l'emploi	0,200 L	

<b>SERIE 4 - 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>
Epreuve EP1: <b>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 steak haché sauce forestière**

Cette préparation sera réalisée et servie le jour même en service immédiat en bac gastronorme, et conservée en liaison chaude.

**12 parts de panna cotta aux framboises**

Cette préparation sera réalisée et servie froide le jour même en service immédiat, dressée en verrine 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>SESSION 2013</b>	
<b>SERIE 4 - SUJET 2 : 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 : 2/3

<b>Nom de la préparation : STEAK HACHE SAUCE FORESTIERE</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	Dentrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
Déconditionner et peser les denrées	- steak haché surgelé	12 unités	
Reconstituer la sauce forestière selon le mode d'emploi. La réserver en liaison chaude	- huile	PM	
Griller les steaks.	- sauce forestière déshydratée	pour 0,75 L d'eau	
Les napper de sauce forestière	- eau	0,75 L	
Les réserver en bac gastronorme en liaison chaude jusqu'à la distribution	- sel	PM	
	- poivre	PM	

**SERIE 4 - 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 : PANNA COTTA

- 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

Prélever et réserver 12 framboises pour la décoration

Sucrer les autres framboises avec le sucre en poudre. Les répartir au fond des verrines

Réserver les verrines en liaison froide

Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide

Porter à ébullition la crème, le sucre glace et la vanille liquide

Mettre la gélatine essorée dans la crème chaude et mélanger

Verser la crème sur les framboises dans les verrines

Refroidir en respectant la réglementation

Décorer d'une framboise et réserver en attente de distribution

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- framboises surgelées	0,500 kg	
- sucre en poudre	0,150 kg	
- crème fraîche liquide	1,5 L	
- sucre glace	0,300 kg	
- vanille liquide	1 cuil à soupe	
- feuilles de gélatine	12 unités	

<b>SERIE 4 - 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>	page : 1/3

### SUJET N°3

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données:

**12 Hamburgers**

Cette préparation sera conservée en liaison chaude, servie en vente directe au consommateur.

**12 éclairs au chocolat**

Cette préparation sera conservée en barquette individuelle thermoscellée en liaison froide en 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.



<b>SERIE 4 - SUJET 3 : 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 : 2/3

<b>Nom de la préparation : HAMBURGERS</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 OPÉRATOIRE</b>	<b>Denrées</b>	<b>Quantité</b>	<b>Petit matériel (à compléter par le candidat)</b>
Déconditionner et peser les denrées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pain pour hamburgers</li> <li>- steak haché surgelé</li> <li>- emmental en tranches</li> <li>- tomate fraîche</li> <li>- salade verte</li> <li>- ketchup</li> </ul>	12 unités	
Laver les légumes en respectant la réglementation		12 unités	
Tailler les tomates en rondelles et la salade en chiffonnade		12 unités	
Réserver		24 unités	
Dresser les pains à hamburgers à l'envers sur des grilles		½ unité	
Un quart d'heure avant le service, chauffer les pains vides au four à 180°C		PM	
Griller les steaks, saler, poivrer			
Ajouter sur les talons du pain un peu de salade, une rondelle de tomates, un steak haché cuit et une tranche d'emmental			
Ajouter du ketchup, refermer avec la deuxième partie du pain			
Servir immédiatement ou tenir au chaud à la salamandre			

<b>SESSION 2013</b>	
<b>SERIE 4 - SUJET 3 : 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 : ECLAIR AU CHOCOLAT</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			
Réaliser la crème pâtissière selon le mode d'emploi ; Parfumer la crème avec le chocolat (faire fondre le chocolat au bain marie avec 2 cuillères à soupe d'eau)	- éclairs prêts à l'emploi - crème pâtissière déshydratée à froid - lait ou eau - chocolat noir en tablette	12 unités pour 0,75 L de liquide 0,75 L 0,150 kg	
Garnir les éclairs de crème pâtissière au chocolat à l'aide d'une poche à douilles			
Réaliser le glaçage : Diluer le sucre glace avec un peu d'eau (1 cuillère à soupe pour obtenir un mélange épais à peine coulant). Ajouter le chocolat fondu (faire fondre le chocolat au bain marie avec le beurre et 2 cuillères à soupe d'eau)	Pour le glaçage : - sucre glace - chocolat - beurre	0,100 kg 0,150 kg 0,030 kg	
Napper les éclairs avec ce glaçage			
Conditionner les éclairs en barquette individuelle. Thermosceller et étiqueter			
Réserver en attente de la distribution			