



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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 2014
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

Agent polyvalent de restauration, vous travaillez dans la cuisine d'une maison de retraite.

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données:

12 parts de carottes râpées et betteraves rouges en salade

Cette préparation sera réalisée et présentée sur assiette individuelle, servie le jour même en distribution immédiate aux résidents.

12 parts de tarte thon-tomates

Cette préparation sera réalisée et servie en liaison chaude, le jour même, en distribution immédiate aux résidents.

Vous disposez de 3 heures pour :

- compléter les fiches de production jointes (20 minutes environ)
- réaliser les deux préparations demandées
- préparer les plats témoins
- remettre en état les équipements utilisés
- laver et ranger le matériel utilisé
- répondre aux questions posées par le jury (10 minutes maximum)

SERIE 1 - SUJET 1 : fiche de production		SESSION 2014
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 : CAROTTES RAPEES ET BETTERAVES ROUGES EN SALADE	– 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 et laver les carottes.
Eplucher, laver la salade verte et le persil.
Tailler la salade en chiffonnade, ciseler le persil.
Râper les carottes.
Tailler les betteraves rouges en dés.
Assaisonner les préparations.
Dresser et décorer avec salade, persil et olives.
Réserver en attente de la distribution.

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Carottes	0,600 kg	
- Betteraves rouges	0,600 kg	
- Salade verte	1 unité	
- Persil	P.M.	
- Olives noires	24 unités	
- Vinaigrette prête à l'emploi	0,25 L	
- Sel, poivre	P.M.	

SERIE 1 - SUJET 1 : fiche de production

SESSION 2014

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 : TARTE THON - TOMATES - 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.

Décontaminer les tomates. Les couper en rondelles.

Etaler la pâte Brisée.

Foncer les moules à tarte avec du papier cuisson. Piquer les fonds.

Tartiner les fonds d'une fine couche de moutarde.

Emietter le thon par-dessus.

Couvrir avec les rondelles de tomates.

Recouvrir le tout de crème fraîche salée et poivrée.

Cuire à four chaud (th 220°C).

Couper, réserver et dresser sur assiette au moment de la distribution.

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

- Tomates 0,6 kg
- Pâte Brisée bloc 0,5 kg
- Moutarde 0,2 kg
- Thon au naturel 1 boîte ½
- Crème fraîche 0,5L
- Sel P.M.
- Poivre P.M.

SERIE 1 - SUJET 2		SESSION 2014
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

Agent polyvalent de restauration, vous travaillez dans une cantine de collège.

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données:

12 parts de lasagnes à la bolognaise

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

12 parts de mousse au chocolat

Cette préparation sera servie en coupelles, en distribution différée et conservée en liaison froide sur plateau.

Vous disposez de 3 heures pour :

- compléter les fiches de production jointes (20 minutes environ)
- réaliser les deux préparations demandées
- préparer les plats témoins
- remettre en état les équipements utilisés
- laver et ranger le matériel utilisé
- répondre aux questions posées par le jury (10 minutes maximum)

SERIE 1 - SUJET 2 : fiche de production

SESSION 2014

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 A LA BOLOGNAISE

- 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 et tailler finement les échalotes, puis les faire revenir dans l'huile d'olive.

Ajouter la viande hachée, saler et poivrer. Ajouter le concassé de tomate et le concentré de tomate lorsque la viande est cuite. Laisser cuire doucement la préparation 15 minutes avec un verre d'eau.

Déposer une couche de béchamel au fond du plat à lasagnes.

Déposer ensuite une couche de pâte à lasagnes, une couche de garniture et une couche d'emmental râpé.

Renouveler cette opération trois fois.

Recouvrir d'une couche de pâte à lasagnes et du reste de béchamel.

Cuire au four à 200°C, pendant 45 minutes.

Réserver en attente de la distribution.

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Huile d'olives	0,030 L	
- Echalotes	0,050 kg	
- Viande de bœuf haché	1,600 kg	
- Sel et poivre	P.M.	
- Tomates concassées	1 boîte 4/4	
- Concentré de tomate boîte 4/4	0,050 kg	
- Feuilles de lasagnes	0,500 kg	
- Sauce béchamel prête à l'emploi	2 L	
- Emmental râpé	0,250 kg	

SERIE 1 - SUJET 2 : fiche de production		SESSION 2014
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 AU CHOCOLAT		– 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.	
Préparer la mousse au chocolat selon le mode d'emploi.	
Dresser la mousse en coupelles avec une poche à douille.	
Décorer avec le vermicelle chocolat.	
Réserver en attente de distribution.	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Lait stérilisé U.H.T. - Préparation pour mousse au chocolat - Vermicelle chocolat	1,500 L pour 1,500L de lait P.M.	

SERIE 1 - SUJET 3		SESSION 2014
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

Agent Polyvalent en restauration, vous travaillez dans une cafeteria.

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données:

12 parts de gratin de choux fleurs

Cette préparation sera conservée en liaison chaude et servie en distribution immédiate au self le jour même

12 parts de mousse chocolat blanc et fruits

Cette préparation sera servie en liaison froide dans des coupelles individuelles.

Vous disposez de 3 heures pour :

- compléter les fiches de production jointes (20 minutes environ)
- réaliser les deux préparations demandées
- préparer les plats témoins
- remettre en état les équipements utilisés
- laver et ranger le matériel utilisé
- répondre aux questions posées par le jury (10 minutes maximum)

SERIE 1 - SUJET 3 : fiche de production		SESSION 2014
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 : MOUSSE CHOCOLAT BLANC ET 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.	
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 coupelles.	
Décorer avec les fruits.	
Réserver en attente de la distribution.	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Préparation déshydratée pour mousse au chocolat blanc	pour 0,5 L	
- Lait	0,5 L	
- Pêches appertisées	1 boîte 4/4	
- Fraises	0,250 kg	

SERIE 1 - SUJET 3 : fiche de production		SESSION 2014
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 CHOUX FLEURS		- 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.	
Cuire le chou fleur à la vapeur à 98°C pendant 20 à 30 minutes en bac gastronorme perforé.	
Râper l'emmental avec une râpe manuelle.	
Préparer la sauce béchamel selon mode d'emploi.	
Dresser le chou fleur avec la sauce béchamel et l'emmental dans le bac gastronorme.	
Gratiner la préparation à 250 °C.	
Réserver le gratin de chou fleur en attente de distribution.	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Choux fleurs surgelés	2,500 kg	
- Préparation déshydratée pour sauce béchamel	pour 2 L	
- Emmental	0,250 kg	
- Lait	2,000 L	