



**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 4 - 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 un EPAHD (Etablissement pour Personnes Âgées ou Handicapées Dépendantes).

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données:

<input type="checkbox"/> 12 parts de Chipolatas sauce chasseur

Cette préparation sera réalisée et servie le jour même en vente directe au consommateur.

<input type="checkbox"/> 12 entremets pain d'épices
--

Cette préparation sera réalisée et servie en distribution différée, conditionnée en coupelles transparentes operculées

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 4 - 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 : CHIPOLATAS SAUCE CHASSEUR		– nombre de parts : 12
		Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)

GAMME OPERATOIRE	
Peser et déconditionner les denrées.	
Griller les chipolatas.	
Réserver.	
Réaliser la sauce suivant le mode d'emploi.	
Réserver.	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Chipolatas	24 unités	
- Sauce chasseur (déshydratée)	pour 0,500 L	
- Eau	0,500L	
- Sel	P.M.	
- Poivre	P.M.	

SERIE 4 - 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 : ENTREMETTS PAIN D'EPICES		– 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.	
Emietter le pain d'épices, le répartir au fond des coupelles.	
Préparer le flan pistache selon le mode d'emploi.	
Verser le flan dans les coupelles.	
Refroidir.	
Décorer de noix de coco râpée, et fermer les coupelles à l'aide de l'opercule.	
Maintenir en température selon la réglementation jusqu'au moment de la distribution.	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Pain d'épices tranché	6 unités	
- Préparation pour flan pistache déshydraté	pour 1,5L de lait	
- Lait	1,5 L	
- Noix de coco râpée	0,060 kg	

SERIE 4 - 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 un EPAHD (Etablissement pour Personnes Agées ou Handicapées Dépendantes).

Vous êtes chargé de 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 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 4 - 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 : CAROTTES PERSILLEES		– 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 végétaux selon la réglementation.	
Eplucher et émincer les carottes et oignons en rondelles.	
Préparer le fond de volaille selon le mode d'emploi.	
Faire suer l'oignon, ajouter les carottes, mélanger.	
Mouiller avec le fond de volaille et cuire à couvert sur feu doux.	
Hacher le persil.	
Conditionner les carottes cuites en bac gastronome.	
Saupoudrer de persil. Réserver.	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Carottes	2,500 kg	
- Margarine	0,060 kg	
- Persil frais en branches	3 branches	
- Oignons	0.200 kg	
- Fond de volaille	P.M.	
- Eau	0,75 L	
- Sel	P.M.	
- Poivre	P.M.	

SERIE 4 - 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 : SALADE ACIDULEE

- 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 selon la réglementation.

Faire cuire les œufs durs, les rafraîchir et les écaler, couper en 4.

Presser le citron. Eplucher les pommes.

Tailler les pommes en cubes et les arroser avec le jus de citron.

Tailler les tomates en cubes, les cœurs de palmiers en rondelles.
Hacher le persil.

Mélanger : pommes + cœurs de palmiers + tomates + maïs.

Dresser en assiette sur une feuille de salade.

Décorer avec l'œuf, le persil.

Réserver et arroser de vinaigrette au moment du service.

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

- Tomates
 - Pommes
 - Citron
 - Maïs appertisé
 - Coeurs de palmiers appertisés
 - Œufs
 - Persil en branches
 - Salade 4^{ème} gamme
 - Vinaigrette prête à l'emploi
- 0.500 kg
0.300 kg
1/2 unité
1 boîte 1/4
1 boîte 1/4
- 3 unités
2 unités
1/2 sachet
0,20 L