



**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 2 - 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 en restaurant scolaire.

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données:

<input type="checkbox"/> 12 parts de tarte à l'oignon
--

Cette préparation sera servie en liaison chaude le jour même, en distribution immédiate au self.

<input type="checkbox"/> 12 parts de flan pâtissier normand
--

Cette préparation sera présentée en assiettes, servie le jour même en distribution immédiate au self.

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 2 - 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 : TARTE A L'OIGNON		– 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.	
Préchauffer le four à 200° C.	
Eplucher, laver les oignons.	
Les émincer finement et les faire revenir 20 minutes environ (ajouter un peu d'eau si nécessaire).	
Ajouter les lardons fumés et continuer la cuisson 5 minutes environ.	
Préparer l'appareil à flan.	
Abaisser la pâte et fonder les moules.	
Garnir les moules avec les oignons+lardons. Ajouter l'appareil à flan et le gruyère.	
Cuire 30 à 40 minutes.	
Démouler et portionner.	
Réserver en attente de la distribution.	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Pâte brisée	0,500 kg	
- Appareil à flan :		
- œufs	4 Unités	
- crème fraîche	0,100 kg	
- lait UHT	0,4 L	
- sel, poivre	P.M.	
- Oignons	0,800 kg	
- Lardons	0,100 kg	
- Gruyère râpé	0,100 kg	

SERIE 2 - 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 : FLAN PATISSIER NORMAND		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 et éplucher les pommes.	
Couper les pommes en lamelles. Les citronner.	
Préparer le flan pâtissier en respectant le mode d'emploi.	
Ajouter la cannelle et le rhum dans le flan pâtissier.	
Graisser le moule à gratin rectangulaire avec de la margarine.	
Disposer une couche de pommes dans le fond du moule. Ajouter le flan pâtissier par-dessus les pommes.	
Cuire à four chaud (250°C) environ 20 minutes.	
Refroidir et couper en parts égales. Dresser sur assiette et réserver en attente de la distribution.	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Pommes	0,750 kg	
- Flan pâtissier déshydraté	pour 1L de lait	
- Lait	1L	
- Cannelle en poudre	P.M.	
- Rhum	0,05 L	
- Jus de citron	0,05 L	
- Margarine	P.M.	

SERIE 2 - 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 : 1/3

Agent polyvalent de restauration, vous travaillez chez « Tartines et compagnie ».

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données:

12 tartines chaudes à l'aubergine

Cette préparation sera présentée sur supports cartonnées, en vente directe et en liaison chaude.

12 salades de fruits

Cette préparation sera présentée en coupelles, en distribution directe et 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 2 - 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 : TARTINES CHAUDES A L'AUBERGINE	– 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 aubergines.
Tailler les aubergines en rondelles et les faire colorer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
Superposer les rondelles d'aubergines cuites sur les tranches de pain. (Ne faire qu'une seule couche).
Faire préchauffer le four à 200°C.
Faire revenir les oignons émincés dans un peu d'huile d'olive. Assaisonner. Ajouter le concentré de tomates avec un peu d'eau en fin de cuisson.
Recouvrir les aubergines avec les oignons et le concentré de tomates. Placer au dessus une demi-tranche de jambon coupée dans la longueur et saupoudrer de gruyère râpé.
Faire cuire au four 5 minutes. Présenter sur supports cartonnés et réserver en attente de la distribution.

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Pain de campagne tranché	12 tranches	
- Aubergines	1 kg	
- Oignons surgelés	0,600 kg	
- Concentré de tomates	0,100 kg	
- Jambon	6 tranches	
- Gruyère râpé	0,300 kg	
- Huile d'olive	P.M.	

SERIE 2 - 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 : SALADE de 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.

Préparer un sirop.

Refroidir le sirop.

Décontaminer et éplucher les fruits.

Tailler les fruits en dés (sauf bananes et kiwis en rondelles).

Ajouter le sirop aux fruits taillés et mélanger.

Dresser dans des coupelles en soignant la présentation.

Réserver jusqu'au service en respectant la réglementation.

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

- Eau

0,5 L

- Sucre

0,200 kg

- Bananes

0,300 kg

- Fraises

0,350 kg

- Pommes

0,500 kg

- Poires

0,250 kg

- Kiwis

4 unités

SERIE 2 - SUJET 4		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 en cafétéria.

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données:

12 parts de salade grecque

Cette préparation sera présentée en barquettes operculées et servie le jour même en vente à emporter en liaison froide.

12 parts de croque au thon

Cette préparation sera distribuée sur supports cartonnés en liaison chaude directement aux consommateurs

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 2 - SUJET 4 : 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 : 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.

Confectionner la vinaigrette.

Décontaminer, laver les tomates et les concombres.

Eplucher le concombre.

Tailler concombre, tomates et féta en dés.

Mélanger le tout dans une calotte, ajouter les olives noires et la vinaigrette.

Conditionner en barquettes individuelles.

Réserver en attente de la distribution.

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Tomates	0,800 kg	
- Concombres	4 unités	
- Féta	0,350 kg	
- Olives noires	1 boîte ¼	
- Huile d'olive	0,2 L	
- Vinaigre de vin	0,1 L	
- Sel, poivre	P.M.	

SERIE 2 - SUJET 4 : 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 : **CROQUE AU THON** - 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.

Tremper le gruyère râpé dans le lait.

Egoutter le thon et le mettre dans une calotte avec le jus de citron, les oignons émincés et le poivre.

Répartir la préparation de thon sur le pain de mie. Poser une tranche de pain de mie sur le thon et couvrez-la de gruyère râpé.

Poser les croques au thon dans un plat et cuire au four à 200°C pendant 10 minutes.

Saupoudrer les croques de ciboulette à la sortie du four.

Réserver en attente de la distribution.

Denrées

- Pain de mie
- Thon à l'huile boîte 4/4
- Ciboulette
- Gruyère
- Lait
- Citron
- Poivre
- Oignons émincés surgelés

Quantité

- 24 unités
- 1 unité
- 0,050 kg
- 0,300 kg
- 0,100 L
- 1 unité
- P.M.
- 0,250 kg

Petit matériel

(à compléter par le candidat)