



**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 3 - 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 restaurant scolaire. Vous assurez le service du midi.

Vous êtes chargé de réaliser selon les gammes opératoires données:

12 parts de gratin de coquillettes

Cette préparation sera conditionnée en bac gastronorme, consommée sur place, le jour même, en liaison chaude.

12 savarins crème pâtissière

Cette préparation sera réalisée et servie en assiette, le jour même, maintenu au froid jusqu'au service.

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 3 – 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 : GRATIN DE COQUILLETES – 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 ingrédients.
Cuire les pâtes.
Egoutter les pâtes et les assaisonner.
Dresser dans un bac gastronomique.
Saupoudrer de gruyère râpé.
Faire gratiner et maintenir au chaud.

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Coquillettes	0,720 kg	
- Gros sel	P.M.	
- Beurre	0,060 kg	
- Gruyère râpé	0.200 kg	
- Sel, poivre	P.M.	

SERIE 3 - 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 : SAVARIN CREME PATISSIERE		– 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.	
Réaliser un sirop, ajouter la vanille. Refroidir.	
Réaliser la crème pâtissière selon le mode d'emploi et la réserver.	
Tremper les savarins dans le sirop.	
Dresser en barquettes individuelles.	
Garnir des savarins avec de la crème pâtissière à l'aide d'une poche à douille.	
Dresser sur assiette.	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Savarins prêts à l'emploi	12 unités	
- Sucre poudre	0,500 kg	
- Eau	1 à 1,5 L	
- Vanille liquide	P.M.	
- Crème pâtissière déshydratée à froid	pour 0,750 L de liquide	
- Liquide (eau ou lait suivant le mode d'emploi)	0,750 L	

SERIE 3 - 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 à la cuisine centrale de votre ville.

Vous êtes chargé de réaliser selon les gammes opératoires données:

12 parts de salade composée

Cette préparation sera dressée en assiette individuelle et distribuée le jour même au restaurant du personnel.

12 cuisses de poulet rôties sauce chasseur

Cette préparation sera conditionnée en barquette individuelle thermoscellée.

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)

SESSION 2014	
SERIE 3 - SUJET 2 : fiche de production	
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 COMPOSEE - 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 légumes.
Eplucher et râper les carottes.
Tailler les cœurs de palmier en rondelle et en quartiers les tomates.
Assembler sur assiette et assaisonner.
Réserver en attente de la distribution.

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Carottes fraîches	0,800 kg	
- Tomates	0,250 kg	
- Cœur de palmier	2 boîtes 4/4	
- Salade Feuille de chêne	1 unité	
- Olives noires	12 unités	
- Persil surgelé	PM	
- Vinaigrette prête à l'emploi	0,250 L	

SERIE 3 - 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 : CUISSES DE POULET ROTIES SAUCE CHASSEUR		– 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	Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
Déconditionner et peser les denrées.	- Cuisses de poulet	12 unités	
Rôtir les cuisses de poulet au four.	- Champignons appertisés	1 boîte 1/2	
Préparer la sauce chasseur en respectant le mode d'emploi indiqué sur l'emballage. Ajouter les champignons et la crème. Rectifier l'assaisonnement et réserver en respectant la réglementation.	- Sauce chasseur déshydratée	pour 1,2 L	
Dresser en barquettes, thermosceller et étiqueter.	- Crème fraîche	0,050 L	
Refroidir et stocker.	- Huile	P.M.	
	- Sel, poivre	P.M.	