



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

**Ce document a été numérisé 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 4		SESSION 2015
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 êtes employé dans un restaurant scolaire.

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données :

12 portions de gratin de pomme de terre

Cette préparation sera réalisée et servie en bac gastronorme, le jour même, en distribution immédiate au libre service.

12 portions de Poires « Belle-Hélène »

Cette préparation sera servie dans des barquettes individuelles thermoscellées conservées en liaison froide pour une distribution différée.

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 4 : fiche de production		SESSION 2015
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 POMMES DE TERRE		- 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, laver, émincer les pommes de terre en fines rondelles en utilisant le robot coupe.	
Préparer l'appareil à flan. (œufs +lait+crème+sel+poivre+muscade)	
Graisser le plat à gratin.	
Disposer les pommes de terre en alternant avec la moitié de gruyère.	
Verser l'appareil à flan. Saupoudrer avec le reste de gruyère.	
Mettre au four 180°C pendant 1 h à 1 h 15.	
Réserver en attente de la distribution en respectant la réglementation.	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Pommes de terre	2,500 kg	
- Lait demi-écrémé UHT	1,5 L	
- Œufs	4 unités	
- Crème fraîche	0,25 L	
- Gruyère râpé	0,200 kg	
- Margarine	0,060 kg	
- Sel, poivre	P.M.	
- Muscade	P.M.	

SERIE 1- SUJET 4 : fiche de production		SESSION 2015
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 : Poires « Belle Hélène »		– 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, éplucher, couper en deux, épépiner, citronner les poires.	
Réaliser le sirop et pocher les demi-poires 10 à 20 min.	
Débarrasser les poires et refroidir en respectant la réglementation.	
Réaliser la crème anglaise en suivant le mode d'emploi indiqué sur l'emballage.	
Dresser en mettant dans chaque barquette un fond de crème anglaise et 2 demi-poires.	
Napper de chocolat.	
Décorer avec quelques amandes effilées dorées à la poêle.	
Thermosceller, étiqueter les barquettes.	
Stocker en attente de distribution en respectant la réglementation.	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Poires fraîches - Sucre en poudre - Crème anglaise déshydratée - Lait - Eau - Amandes effilées - Nappage chocolat prêt à l'emploi - Vanille liquide - Jus de citron	12 unités 0,150 kg Pour 1 L lait 1 L 2 L 0,050 kg 0,1 L 1 c à café P.M.	