



**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 2 - SUJET 2		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 travaillez dans une sandwicherie.

Vous devez réaliser les deux préparations ci-dessous en respectant les gammes opératoires données :

12 parts de croque au thon

Cette préparation sera distribuée en liaison chaude directement aux consommateurs.

12 savarins mousse au chocolat

Cette préparation sera distribuée en différé 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).

SERIE 2 - SUJET 2 : 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 : 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 le 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 enfourner au four 200°C pendant 10 minutes.	
Saupoudrer les croques de ciboulette à la sortie du four.	
Réserver en attente de la distribution.	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Pain de mie	24 tranches	
- Thon à l'huile	2 boîtes 4/4	
- Ciboulette	0,050 kg	
- Gruyère râpé	0,300 kg	
- Lait	0,1 L	
- Citron	1 unité	
- Poivre moulu	P.M.	
- Oignons émincés surgelés	0,250 kg	

SERIE 2 - SUJET 2 : 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 : SAVARIN 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.
Réaliser le sirop.
Refroidir.
Tremper les savarins prêts à l'emploi dans le sirop.
Laisser égoutter dans un bac gastronome.
Réaliser la mousse au chocolat en suivant les indications portées sur l'emballage.
Garnir les savarins au centre de mousse au chocolat à l'aide d'une poche à douille.
Décorer avec une cerise confite.
Conditionner en barquettes individuelles thermoscellées.
Réserver en attente de la distribution.

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Savarin prêt à l'emploi	12 unités	
- Mousse au chocolat déshydratée	pour 1 L	
- Lait	1 L	
- Cerises confites	12 unités	
<u>Sirop:</u>		
- Eau	2 L	
- Sucre en poudre	0,300 kg	
- Rhum	0,1 L	