



**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.

<b>SERIE 3 - SUJET 1</b>		<b>SESSION 2015</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		<b>Durée : 3 H</b> <b>Coefficient : 6</b>
<b>Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>		page : 1/3

**Agent Polyvalent de Restauration, vous travaillez dans une sandwicherie.**

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données:

**12 Hamburgers**

Cette préparation sera conservée en liaison chaude, servie en vente directe au consommateur.

**12 tartelettes aux cerises**

Cette préparation sera conservée en barquette individuelle thermoscellée en liaison froide en 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).

<b>SERIE 3 - SUJET 1 : fiche de production</b>		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

<b>Nom de la préparation : TARTELETTES AUX CERISES</b>		- nombre de parts : 12
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)	

<b>GAMME OPERATOIRE</b>	
Déconditionner et peser les denrées	
Réaliser la crème pâtissière selon le mode d'emploi.	
Garnir les fonds de tartelette de crème pâtissière à l'aide d'une poche à douille.	
Garnir avec les cerises.	
Napper les tartelettes avec le nappage blond en respectant le mode d'emploi.	
Mettre en barquette. Réserver en attente de distribution.	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Fonds de tartelettes	12 unités	
- Cerises appertisées	2 boîtes 4/4	
- Crème pâtissière à froid	0,400 kg	
- Lait	1 L	
- Nappage blond	0,100 kg	

**SERIE 3 - SUJET 1 : 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 : HAMBURGERS

-- nombre de parts : 12

Type de distribution (à compléter par le candidat)

Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)

**GAMME OPÉRATOIRE**

Déconditionner et peser les denrées.

Laver les légumes en respectant la réglementation.

Tailler les tomates en rondelles et la salade en chiffonnade.

Réserver.

Dresser les pains à hamburgers à l'envers sur des grilles.

Un quart d'heure avant le service, chauffer les pains au four à 180°C.

Griller les steaks, saler, poivrer.

Ajouter sur les talons du pain un peu de salade, une rondelle de tomate, un steak haché cuit et une tranche d'emmental.

Ajouter du ketchup, refermer avec la deuxième partie du pain.

Servir immédiatement ou tenir au chaud à la salamandre

**Denrées**

- Pain pour hamburgers
- Steak haché surgelé
- Emmental en tranches
- Tomate fraîche
- Salade verte
- Ketchup

**Quantité**

- 12 unités
- 12 unités
- 12 unités
- 4 unités
- 1/2 unité
- P.M.

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

<b>SERIE 3 - SUJET 2</b>	<b>SESSION 2015</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	<b>Durée : 3 H</b> <b>Coefficient : 6</b>
<b>Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>	page : 1/3

**Agent Polyvalent de Restauration, vous travaillez dans une sandwicherie**

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données :

<input type="checkbox"/> <b>12 parts de quiche au fromage</b>
---

Cette préparation sera présentée en parts individuelles en **liaison chaude** pour consommation immédiate.

<input type="checkbox"/> <b>12 parts de salade composée</b>
---

Cette préparation sera présentée en parts individuelles pour consommation immédiate.

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).

<b>SERIE 3 - SUJET 2 : fiche de production</b>		<b>SESSION 2015</b>
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

<b>Nom de la préparation : QUICHE AU FROMAGE</b>		<b>– Nombre de parts : 12</b>
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)	

<b>GAMME OPERATOIRE</b>	
Déconditionner et peser les denrées.	
Abaisser la pâte, puis fonder les 2 moules.	
Préparer l'appareil à quiche, assaisonner.	
Garnir les fonds avec le gruyère râpé et ajouter l'appareil.	
Enfourner à 210°C pendant 20 à 30 minutes.	
Démouler sur grille.	
Portionner et traiter en liaison chaude.	

Denrées	Quantité	Matériel (à compléter par le candidat)
- Pâte brisée PAE	0,400 kg	
- Œufs	4 unités	
- Gruyère râpé	0,400 kg	
- Lait	0,5 L	
- Crème	0,25 L	
- Sel	P.M.	
- Poivre blanc	P.M.	
- Muscade	P.M.	

<b>SESSION 2015</b>	
<b>SERIE 3 - SUJET 2 : fiche de production</b>	
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

<b>Nom de la préparation : SALADE COMPOSEE</b>		– nombre de parts : 12
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)	

<b>GAMME OPERATOIRE</b>
Déconditionner et peser les denrées.
Eplucher et laver la salade et la pomme.
Couper les betteraves rouges et la pomme en dés.
Ajouter les noix coupées grossièrement.
Assembler le tout (sauf salade verte) et assaisonner.
Dresser dans chaque ravier sur feuilles de salade.
Réserver en attente de distribution.

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Betteraves rouges sous vide	0,600 kg	
- Pomme "granny smith"	1 unité	
- Cerneaux de noix	0,050 kg	
- Salade verte fraîche	1 unité	
- Vinaigrette prête à l'emploi	0,25 L	

<b>SERIE 3 - SUJET 3</b>		SESSION 2015
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		Durée : 3 H Coefficient : 6
Epreuve EP1 : <b>Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>		page : 1/3

**Agent Polyvalent de Restauration, vous travaillez dans la cuisine d'une maison de retraite.**

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données:

**12 parts de salade Niçoise**

Cette préparation sera réalisée et servie le jour même  
conditionnée en ravers individuels  
en distribution immédiate au self.

**12 parts de hachis Parmentier**

Cette préparation sera réalisée et servie le jour même  
conditionnée en bac gastronorme  
maintenue en liaison chaude 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).



<b>SERIE 3 - SUJET 3 : fiche de production</b>		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

	<b>Nom de la préparation : HACHIS PARMENTIER</b>		<b>- nombre de parts : 12</b>
Type de distribution (à compléter par le candidat)		Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)	

<b>GAMME OPERATOIRE</b>
Déconditionner et peser les denrées.
Réaliser la purée en respectant le mode d'emploi.
Réaliser la sauce tomate en respectant le mode d'emploi.
Faire revenir les oignons. Ajouter la viande hachée. Laisser cuire environ 10 minutes en remuant de temps en temps.
Ajouter la sauce tomate reconstituée.
Dresser dans un bac gastronomique : une couche de viande à la tomate et une couche de purée.
Saupoudrer le dessus de gruyère râpé.
Faire gratiner au four une dizaine de minutes.
Réserver en attente de la distribution.

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Purée de pommes de terre déshydratée	0,350 kg pour 2 litres de liquide	
- Lait	2 L	
- Beurre	0,030 kg	
- Sauce tomate déshydratée	0,100 kg	
- Oignons émincés surgelés	0,250 kg	
- Viande hachée de bœuf surgelée	1,200 kg	
- Gruyère râpé	0,150 kg	

<b>SERIE 3 - SUJET 3 : fiche de production</b>		<b>SESSION 2015</b>
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

<b>Nom de la préparation : SALADE NICOISE</b>		<b>- nombre de parts : 12</b>
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)	

<b>GAMME OPERATOIRE</b>
Déconditionner et peser les denrées.
Eplucher et laver la salade, laver les pommes de terre et les tomates.
Faire cuire les pommes de terre avec la peau 30 à 40 minutes. Les égoutter, les refroidir, les éplucher et les tailler en rondelles.
Cuire les œufs durs 10 minutes, les rafraîchir, les écaler.
Tailler en bâtonnets les haricots verts. Emitter le thon. Couper les tomates en quartiers. Garder les olives entières.
Faire la sauce vinaigrette. Dresser et conditionner en raviers.
Réserver en attente de la distribution.

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Haricots verts appertisés	1 boîte 1/4	
- Pommes de terre	1 kg	
- Œufs	6 unités	
- Tomates	0,250 kg	
- Laitue	1 unité	
- Thon	0,250 kg	
- Olives noires dénoyautées	1 boîte 1/4	
- Sel, poivre	P.M.	
- Huile	0,25 L	
- Vinaigre	0,1 L	
- Moutarde	0,020 kg	

<b>SERIE 3 - SUJET 4</b>		<b>SESSION 2015</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		<b>Durée : 3 H</b> <b>Coefficient : 6</b>
Épreuve EP1: <b>Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>		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:

<input type="checkbox"/> <b>12 parts de salade de fruits</b>
--

Cette préparation sera conditionnée en barquette individuelle thermoscellée.

<input type="checkbox"/> <b>12 parts de tarte à la tomate</b>
---

Cette préparation sera conservée en liaison chaude, et distribuée le jour même sur assiette au restaurant du personnel.

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).

<b>SERIE 3 - SUJET 4 : fiche de production</b>		<b>SESSION 2015</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		Durée : 3 H Coefficient : 6
Epreuve EP1: Production de préparations froides et de préparations chaudes		page : 2/3

<b>Nom de la préparation : TARTE A LA TOMATE</b>		– nombre de parts : 12
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)	

<b>GAMME OPERATOIRE</b>
Déconditionner et peser les denrées.
Laver les tomates.
Tailler les tomates en rondelles.
Foncer les moules avec la pâte feuilletée.
Étaler la moutarde sur la pâte, ajouter le gruyère.
Répartir les tomates, parsemer d'herbes de Provence.
Assaisonner : poivre, sel et arroser d'un filet d'huile d'olive.
Cuire dans un four à 180°C pendant 20 à 30 min.
Portionner en 12.
Réserver en attente de distribution.

<b>Denrées</b>	<b>Quantité</b>	<b>Petit matériel (à compléter par le candidat)</b>
- Pâte feuilletée étalée ronde	2 unités	
- Tomates	1,200 kg	
- Moutarde	0,080 kg	
- Gruyère râpé	0,150 kg	
- Huile d'olive	P.M.	
- Herbes de Provence	P.M.	
- Sel	P.M.	
- Poivre	P.M.	

<b>SERIE 3 - SUJET 4 : fiche de production</b>		<b>SESSION 2015</b>
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

<b>Nom de la préparation : SALADE DE FRUITS</b>		<b>- nombre de parts : 12</b>
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)	

<b>GAMME OPERATOIRE</b>	
Déconditionner et peser les denrées.	
Egoutter les fruits et conserver le sirop.	
Laver et éplucher les fruits frais. Les citronner.	
Tailler tous les fruits.	
Mélanger les fruits et le sirop.	
Dresser en barquettes individuelles thermoscellées.	
Réserver en attente de la distribution.	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Fruits frais	2 unités	
- bananes	2 unités	
- pommes	2 unités	
- poires	2 unités	
- fraises	0,200 kg	
- Fruits en conserve	1 boîte 1/2	
- Abricots	1 boîte 1/2	
- Ananas	1 unité	
- Citron		