



**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 4 - SUJET 3		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

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données :

12 tartelettes à l'abricot

Cette préparation sera servie **sur assiette individuelle le jour même** de la production.

12 côtes de porc gratinées

Cette préparation sera préparée pour **une distribution immédiate, en liaison chaude.**

L'utilisation d'un feu vif pour la cuisson est imposée.

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 2015	
SERIE 4 - SUJET 3 : 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 : TARTELETTES A L'ABRICOT		– 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 la crème pâtissière selon le mode d'emploi.	
Dresser la crème pâtissière sur les fonds de tartelettes à l'aide d'une poche à douille.	
Décorer de façon harmonieuse avec les abricots.	
Napper d'abricotine.	
Dresser sur assiette.	
Réserver en attente du service.	

Denrées	Quantité	Matériel (à compléter par le candidat)
- Fonds de tartelettes sucrées	12 unités	
- Lait	0,75 L	
- Préparation pour crème pâtissière déshydratée à froid	pour 0,75 L de liquide	
- Abricots appertisés	1 boîte 4/4	
- Abricotine	0,150 kg	

SERIE 4 - SUJET 3 : 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 : CÔTE DE PORC GRATINEE

- 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.

Faire dorer et cuire les côtes de porc sur les 2 faces.

Placer les côtes dans un bac gastronomique : assaisonner (sel, poivre).

Préparer le gratin : mélanger crème, moutarde, gruyère râpé.

Tartinier la viande avec cette préparation.

Enfourner à 180°C pendant 20 minutes environ (en chaleur mixte).

Réserver en attente de distribution.

Denrées	Quantité	Matériel (à compléter par le candidat)
- Côtes de porc	12 unités	
- Huile d'olive	P.M.	
- Crème fraîche	0,2 L	
- Moutarde	0,050 kg	
- Gruyère râpé	0,200 kg	
- Poivre, sel	P.M.	