



**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 5 - SUJET 1		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 selon les gammes opératoires données les 2 préparations suivantes:

<input type="checkbox"/> 12 parts de bruschetta chaudes
--

Cette préparation sera présentée sur un support en carton, et servie chaude en distribution immédiate en vente à emporter.

<input type="checkbox"/> 12 portions de salade Ebly Carnaval

Cette préparation sera conservée en barquettes individuelles thermoscellées 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).

SERIE 5 - 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 : 2/3

Nom de la préparation : BRUSCHETTA CHAUDES		– 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.	
Préchauffer le four à 180° C.	
Couper les tartines en 2.	
Badigeonner les tartines d'huile d'olive, puis de coulis de tomates.	
Tailler le jambon en lanières fines et le répartir sur les tartines.	
Ajouter de l'origan et parsemer de fromage à pizza.	
Cuire pendant 10 minutes - Réserver en attente de la distribution.	

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Tartines à bruschetta	6 unités	
- Huile d'olive	0,1 L	
- Coulis de tomates	0,3 L	
- Jambon	0,600 kg	
- Fromage à pizza	0,600 kg	
- Origan	P.M.	

SERIE 5 - 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 : SALADE EBLY CARNAVAL		– 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 les tomates et le persil.
Faire cuire le blé dans l'eau bouillante salée 20 min à découvert en mélangeant de temps en temps.
Faire cuire les œufs durs (10 à 12 min dans l'eau bouillante), rafraîchir, écaler.
Egoutter et rafraîchir le blé sous un filet d'eau. Refroidir.
Ajouter la vinaigrette, le persil haché. Réserver au frais.
Couper le gruyère et les tomates en dés, les œufs en quatre.
Mélanger délicatement tous les ingrédients au blé en gardant quelques morceaux d'œuf pour la décoration.
Conditionner en barquette individuelle à thermosceller.
Réserver en attente de la distribution.

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Blé	0,300 kg	
- Gruyère en bloc	0,120 kg	
- Œufs	6 unités	
- Tomates	0,500 kg	
- Olives	1 boîte 1/2	
- Maïs	1 boîte 1/2	
- Persil	P.M.	
- Vinaigrette prête à l'emploi	0,25 L	

SERIE 5 - 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 cafétéria. Vous assurez le service du midi.

Vous êtes chargé de réaliser selon les gammes opératoires données:

12 parts de pizza de fruits de mer

Cette préparation sera réalisée et servie en assiette, le jour même, avec maintien au chaud jusqu'au service.

12 parts de tiramisu aux framboises

Cette préparation sera dressée en barquettes individuelles pour une distribution 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).

SESSION 2015	
SERIE 5 - 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 : PIZZA FRUITS DE MER	– 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 3 pâtes à pizza selon le mode d'emploi. Réserver.
Décongeler les fruits de mer.
Abaisser les pâtes.
Garnir de sauce tomate et de fruits de mer.
Arroser d'un filet d'huile d'olive.
Cuire les pizzas (temps de cuisson selon le mode d'emploi).
Portionner les pizzas.
Maintenir au chaud jusqu'au service.

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Préparation déshydratée pour pâte à pizza	2 boîtes	
- Sauce tomate provençale	1 boîte 4/4	
- Cocktail de fruits de mer surgelé	0,600 kg	
- Huile d'olive	P.M.	

SERIE 5 - 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 : TIRAMISU AUX FRAMBOISES		– 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. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Verser le jus de framboise sur les boudoirs.
Déposer les biscuits au fond des barquettes.
Monter les blancs en neige.
Mélanger le mascarpone, le fromage blanc, le sucre et les jaunes d'œufs. Travailler au fouet.
Ajouter les blancs en neige.
Dresser les framboises sur les boudoirs dans des barquettes individuelles à operculer.
Ajouter l'appareil. Réserver en attente de distribution.

Denrées	Quantité	Petit matériel (à compléter par le candidat)
- Fromage blanc frais	0,500 kg	
- Mascarpone	0,500 kg	
- Sucre semoule	0,060 kg	
- Œufs	6 unités	
- Boudoirs	0,400 kg	
- Jus de framboises	0,25 L	
- Framboises surgelées	0,500 kg	

SERIE 5 - 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

Agent polyvalent de restauration, vous travaillez en restaurant scolaire.

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données :

12 parts de salade thon crudités

Cette préparation sera servie en portion individuelle en service direct.

12 parts de chou-fleur au gratin

Cette préparation sera servie en liaison chaude en bac gastronorme.

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 5 - 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 : 2/3

Nom de la préparation : SALADE THON CRUDI TES

– 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 et laver les végétaux.

Tailler la salade en chiffonnade, les tomates en dés.

Dresser sur assiette et assaisonner : salade verte, tomates, maïs et thon émietté.

Denrées**Quantité****Matériel**

(à compléter par le candidat)

- Thon au naturel
appertisé

1 boîte 4/4

- Salade verte

1 unité

- Tomates

1,200 kg

- Maïs appertisé

1 boîte 1/2

- Vinaigrette

0,25 L

- Sel

P.M.

- Poivre

P.M.

SERIE 5 - 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 : 3/3

Nom de la préparation : CHOU FLEUR AU GRATIN

- 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.

Préchauffer le polycuiseur en position vapeur.

Mettre le chou fleur dans un bac gastronorme perforé.
Cuire 25 à 30 minutes.

Préparer la sauce béchamel selon le mode d'emploi, ajouter la moitié du gruyère râpé.

Conditionner le chou-fleur en bac gastronorme, napper de sauce et saupoudrer avec le gruyère restant.

Faire gratiner et réserver en liaison chaude en attente du service.

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

- Chou-fleur surgelé

3 kg

- Lait U.H.T. 1/2 écrémé

1,5 L

- Préparation déshydratée pour béchamel

pour 1,5 L de lait

- Gruyère râpé

0,200 kg

SERIE 5 - 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 travaillez en restaurant scolaire.

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données:

12 parts de salade de fruits

Cette préparation sera réalisée et servie le jour même, en coupelles, en distribution immédiate au self et maintenue en liaison froide.

12 parts de quiche lorraine

Cette préparation sera servie chaude en assiettes individuelles.

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 5 - 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 : 2/3

Nom de la préparation : SALADE DE FRUITS		- 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 et laver les fruits en respectant les protocoles.
Eplucher et tailler en dés. Citronner. Réserver.
Mélanger les fruits frais taillés et les fruits appertisés.
Dresser 12 coupelles et stocker en respectant la réglementation.

Denrées	Quantité	Matériel (à compléter par le candidat)
- Ananas en morceaux appertisés	1 boîte 1/2	
- Cerises bigarreaux	1 boîte 1/2	
- Poires	6 unités	
- Kiwi	6 unités	
- Mangues	2 unités	
- Citrons	2 unités	

SERIE 5 - 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 : 3/3

Nom de la préparation : QUICHE LORRAINE

- 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.

Foncer les 2 moules et piquer les pâtes.

Préparer l'appareil (œuf + lait) et l'assaisonner.

Garnir les 2 pâtes de lardons.

Verser l'appareil sur les 2 pâtesbrisées.

Cuire en chaleur sèche à 180 °C pendant 15 à 30 minutes.

Portionner les 2 tartes en 12 parts.

Maintenir au chaud en attente de la distribution en respectant la réglementation.

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

- Pâte brisée à dérouler prête à l'emploi

2 unités

- Lardons

0,200 kg

- Lait stérilisé U.H.T.

0,5 L

- Œufs

4 unités

- Muscade

P.M.

- Sel, poivre

P.M.