

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

SUJET

EPREUVE : EP1.2 - Organisation et exécution de tâches se rapportant à :
b) la préparation, distribution, service des repas

PREMIERE PARTIE ECRITE

CE SUJET SE DECOMPOSE EN DEUX PARTIES - ECRITE ET PRATIQUE

LE SUJET SE RAPPORTANT A LA DEUXIEME PARTIE (PRATIQUE) SERA

DISTRIBUE APRES AVOIR RAMASSE LA PREMIERE PARTIE (ECRITE).

Durée : 8 heures maxi. avec a)

Coefficient : 3

~~~~~

Le présent sujet comporte 2 pages numérotées de 1/2 à 2/2

~~~~~

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Ecrite

page 1/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 1 a

1) Vous devez réaliser pour 6 rationnaires le plat suivant :

♦ CROQUE MONSIEUR

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

2) Vous devez réaliser pour 18 rationnaires le plat suivant :

♦ CRUDITES VARIEES :

Carottes	2 kg
Tomates	2 kg
Betteraves rouges (entières sous vide)	2 kg
Huile	} à disposition
Vinaigre	
Sel, poivre	
Moutarde	
Echalotes	

Vous devez établir l'organisation de votre travail

- pour les 2 plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

SUJET

EPREUVE : EP1.2 - Organisation et exécution de tâches se rapportant à :
b) la préparation, distribution, service des repas

DEUXIEME PARTIE PRATIQUE

CE SUJET SE DECOMPOSE EN DEUX PARTIES - ECRITE ET PRATIQUE

LE SUJET SE RAPPORTANT A LA DEUXIEME PARTIE (PRATIQUE) SERA

DISTRIBUE APRES AVOIR RAMASSE LA PREMIERE PARTIE (ECRITE).

Durée : 8 heures maxi. avec a)

Coefficient : 3

~~~~~

Le présent sujet comporte 2 pages numérotées de 1/2 à 2/2

~~~~~

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Pratique

page 1/1

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 1 a bis

1) Vous réalisez le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

◆ CROQUE MONSIEUR

Pain de mie	12 tranches	
Jambon blanc	6 tranches	
Béchamel :		
	_ Farine	0,100 kg
	_ Margarine	0,100 kg
	_ Lait	1 litre
	_ Gruyère râpé	0,300 kg
	_ Sel, poivre, muscade	

2) Vous réalisez le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

◆ CRUDITES VARIEES :

Carottes	2 kg
Tomates	2 kg
Betteraves rouges (entières sous vide)	2 kg
Huile	} à disposition
Vinaigre	
Sel, poivre	
Moutarde	
Echalotes	

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Ecrite

page 1/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 1 b

1) Vous devez réaliser pour 6 rationnaires le plat suivant :

♦ CROQUE MONSIEUR

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

2) Vous devez réaliser pour 18 rationnaires le plat suivant :

♦ GRATIN DE POISSON :

Poisson surgelé (pavé ou filet)	5 kg
Eau	
Court bouillon instantané	en fonction de la quantité d'eau

Sauce blanche :

Farine	0,200 kg
Margarine	0,200 kg
Bouillon	2 litres
Gruyère râpé	0,500 kg

Vous devez établir l'organisation de votre travail

- pour les 2 plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Pratique

page 1/1

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 1 b bis

1) Vous réalisez le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ CROQUE MONSIEUR

Pain de mie	12 tranches
Jambon blanc	6 tranches

Béchamel :	_ Farine	0,100 kg
	_ Margarine	0,100 kg
	_ Lait	1 litre
	_ Gruyère râpé	0,300 kg
	_ Sel, poivre, muscade	

2) Vous réalisez le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ GRATIN DE POISSON :

Poisson surgelé (pavé ou filet)	5 kg
Eau	
Court bouillon instantané	en fonction de la quantité d'eau

Sauce blanche :	_ Farine	0,200 kg
	_ Margarine	0,200 kg
	_ Bouillon	2 litres
	_ Gruyère râpé	0,500 kg

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Ecrite

page 1/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 1 c

1) Vous devez réaliser pour 6 rationnaires le plat suivant :

◆ CROQUE MONSIEUR

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

2) Vous devez réaliser pour 18 rationnaires le plat suivant :

◆ RIZ CREOLE

Riz long		1,200 kg
Eau	}	à disposition
Sel		
Beurre		

◆ SALADE VERTE

Laitues		3 unités
Huile, vinaigre	}	à disposition
Sel, poivre		
Echalotes		
Moutarde		

Vous devez établir l'organisation de votre travail

- pour les 2 plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Pratique

page 1/1

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 1 c bis

1) Vous réalisez le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ **CROQUE MONSIEUR**

Pain de mie	12 tranches
Jambon blanc	6 tranches
Béchamel :	
	_ Farine 0,100 kg
	_ Margarine 0,100 kg
	_ Lait 1 litre
	_ Gruyère râpé 0,300 kg
	_ Sel, poivre, muscade

2) Vous réalisez le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ **RIZ CREOLE**

Riz long	1,200 kg	
Eau	}	
Sel		à disposition
Beurre		

♦ **SALADE VERTE**

Laitues	3 unités	
Huile, vinaigre	}	
Sel, poivre		à disposition
Echalotes		
Moutarde		

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Ecrite

page 1/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 1 d

1) Vous devez réaliser pour 6 rationnaires le plat suivant :

♦ CROQUE MONSIEUR

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

2) Vous devez réaliser pour 18 rationnaires le plat suivant :

♦ TARTE AUX POMMES

Pâte brisée non roulée	0,900 kg
Compote	1 boîte 4/4
Pommes	3 kg
Nappage	

Vous devez établir l'organisation de votre travail

- pour les 2 plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Pratique

page 1/1

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 1 d bis

1) Vous réalisez le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

◆ CROQUE MONSIEUR

Pain de mie	12 tranches
Jambon blanc	6 tranches
Béchamel :	
	_Farine 0,100 kg
	_Margarine 0,100 kg
	_Lait 1 litre
	_Gruyère râpé 0,300 kg
	_Sel, poivre, muscade

2) Vous réalisez le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

◆ TARTE AUX POMMES

Pâte brisée non roulée	0,900 kg
Compote de pommes	1 boîte 4/4
Pommes	3 kg
Nappage	

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Ecrite

page 1/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 2 a

1) Vous devez réaliser pour 6 rationnaires le plat suivant :

♦ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

2) Vous devez réaliser pour 18 rationnaires le plat suivant :

♦ SALADE DE LENTILLES :

Lentilles	0,600 kg
Laitue	1 unité
Gruyère	0,200 kg
Œufs frais (à durcir)	9 unités
Persil	} à disposition
Huile	
Vinaigre	
Moutarde	
Sel,poivre	
Echalotes	

Vous devez établir l'organisation de votre travail

- pour les 2 plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Pratique

page 1/1

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 2 a bis

1) Vous réalisez le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES

Œufs frais	6 unités
Laitue	1 unité
Crevettes décortiquées	0,300 kg
Persil	à disposition
Mayonnaise	à disposition
Sel, poivre	à disposition

2) Vous réalisez le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ SALADE DE LENTILLES :

Lentilles	0,600 kg
Laitue	1 unité
Gruyère	0,200 kg
Œufs frais (à durcir)	9 unités
Persil	}
Huile	
Vinaigre	
Moutarde	
Sel, poivre	
Echalotes	

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Ecrite

page 1/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 2 b

1) Vous devez réaliser pour 6 rationnaires le plat suivant :

♦ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

2) Vous devez réaliser pour 18 rationnaires le plat suivant :

♦ PAUPIETTES DE POISSON AU BEURRE BLANC :

Paupiettes de poisson surgelé	18 unités
Court bouillon de poisson	pour 3 litres
Echalotes	0,250 kg
Margarine	0,200 kg
Beurre	pour 2 litres de sauce
Sauce beurre blanc	pour 2 litres de sauce
Persil	1 botte
Sel, poivre	à disposition

Vous devez établir l'organisation de votre travail

- pour les 2 plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Pratique

page 1/1

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 2 b bis

1) Vous réalisez le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES

Œufs frais	6 unités
Laitue	1 unité
Crevettes décortiquées	0,300 kg
Persil	à disposition
Mayonnaise	à disposition
Sel, poivre	à disposition

2) Vous réalisez le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ PAUPIETTES DE POISSON AU BEURRE BLANC :

Paupiettes de poisson surgelé	18 unités
Court bouillon de poisson	pour 3 litres
Echalotes	0,250 kg
Margarine	0,200 kg
Persil	1 botte
Sel, poivre	à disposition
Beurre	pour 2 litres de sauce
Sauce beurre blanc	pour 2 litres de sauce

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Ecrite

page 1/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 2 c

1) Vous devez réaliser pour 6 rationnaires le plat suivant :

♦ **ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES**

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

2) Vous devez réaliser pour 18 rationnaires le plat suivant :

♦ **PUREE AU BEURRE SUR LIT D'EPINARDS :**

Pommes de terre lyophilisée	5 sachets de 125 g ou 0,600 kg
Lait	2,5 litres
Beurre	0,200 kg
Epinards hachés surgelés	2,5 kg
Sel, poivre, muscade	à disposition
Beurre	à disposition

Vous devez établir l'organisation de votre travail

- pour les 2 plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Pratique

page 1/1

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 2 c bis

1) Vous réalisez le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES

Œufs frais	6 unités
Laitue	1 unité
Crevettes décortiquées	0,300 kg
Persil	à disposition
Mayonnaise	à disposition
Sel, poivre	à disposition

2) Vous réalisez le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ PUREE AU BEURRE SUR LIT D'EPINARDS :

Pommes de terre lyophilisée	5 sachets de 125 g ou 0,600 kg
Lait	2,5 litres
Beurre	0,200 kg
Epinards hachés surgelés	2,5 kg
Sel, poivre, muscade	à disposition
Beurre	à disposition

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Ecrite

page 1/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 2 d

1) Vous devez réaliser pour 6 rationnaires le plat suivant :

♦ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

2) Vous devez réaliser pour 18 rationnaires le plat suivant :

♦ SALADE DE FRUITS :

Melon	1 moyen
Pommes	3 unités
Bananes	3 unités
Kiwis	6 unités
Fraises fraîches	1 kg
Citron	1 unité
Eau	3 litres
Sucre semoule	1 kg
Kirsch	à disposition

Vous devez établir l'organisation de votre travail

- pour les 2 plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Pratique

page 1/1

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 2 d bis

1) Vous réalisez le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

◆ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES

Œufs frais	6 unités
Laitue	1 unité
Crevettes décortiquées	0,300 kg
Persil	à disposition
Mayonnaise	à disposition
Sel, poivre	à disposition

2) Vous réalisez le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

◆ SALADE DE FRUITS :

Melon	1 moyen
Pommes	3 unités
Bananes	3 unités
Kiwis	6 unités
Fraises fraîches	1 kg
Citron	1 unité
Eau	3 litres
Sucre semoule	1 kg
Kirsch	à disposition