

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 9 a

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

♦ **TARTE FEUILLETEE AU FROMAGE DE CHEVRE**

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ **SALADE DE PRINTEMPS :**

Cresson	2 bottes
Pommes de Terre cubes pré-cuites	1,500 kg
Tomates	15 unités
Concombres	2 unités
Œufs	9 unités
Huile, vinaigre, moutarde	à disposition
Persil, laitue	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 9 a bis

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

♦ TARTE FEUILLETEE AU FROMAGE DE CHEVRE

Pâte feuilletée	0,300 kg
Lait	0,5 litre
Œufs	3 unités
Crème liquide	0,5 dl
Epaule de porc D.D.	0,150 kg
Bûche de chèvre	0,300 kg
Gruyère râpé	0,100 kg

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

♦ SALADE DE PRINTEMPS :

Cresson	2 bottes
Pommes de Terre cubes pré-cuites	1,500 kg
Tomates	15 unités
Concombres	2 unités
Œufs	9 unités
Huile, vinaigre, moutarde	à disposition
Persil, laitue	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 9 b

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

♦ **TARTE FEUILLETEE AU FROMAGE DE CHEVRE**

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ **COTES DE VEAU AU COULIS DE TOMATES :**

Matière grasse	à disposition
Cotes de veau	18 unités
Beurre	0,300 kg
Oignons	0,500 kg
Ail	½ tête
Jus de rôti déshydraté ou fond	pour 1 litre
Coulis de tomates	1 boîte 3/1
Sel, poivre, persil	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 9 b bis

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

♦ TARTE FEUILLETEE AU FROMAGE DE CHEVRE

Pâte feuilletée	0,300 kg
Lait	0,5 litre
Œufs	3 unités
Crème liquide	0,5 dl
Epaule de porc D.D.	0,150 kg
Bûche de chèvre	0,300 kg
Gruyère râpé	0,100 kg
Amandes effilées	0,050 kg

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

♦ COTE DE VEAU AU COULIS DE TOMATES :

Matière grasse	à disposition
Cotes de veau	18 unités
Beurre	0,300 kg
Oignons	0,500 kg
Ail	½ tête
Jus de rôti déshydraté ou fond	pour 1 litre
Coulis de tomates	1 boîte 3/1
Sel, poivre, persil	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 9 c

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

♦ **TARTE FEUILLETEE AU FROMAGE DE CHEVRE**

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ **CAROTTES VICHY :**

Matière grasse		à disposition
Carottes rondelles surgelées		5 kg
Eau		
Oignons		1 kg
Ail	}	
Sel, poivre		
Persil		
Sucre		
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 9 c bis

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

♦ TARTE FEUILLETEE AU FROMAGE DE CHEVRE

Pâte feuilletée	0,300 kg
Lait	0,5 litre
Œufs	3 unités
Crème liquide	0,5 dl
Epaule de porc D.D.	0,150 kg
Bûche de chèvre	0,300 kg
Gruyère râpé	0,100 kg

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

♦ CAROTTES VICHY :

Matière grasse	à disposition
Carottes rondelles surgelées	5 kg
Eau	
Oignons	1 kg
Ail	
Sel, poivre	} à disposition
Persil	
Sucre	
Beurre	

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 9 d

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

♦ **TARTE FEUILLETEE AU FROMAGE DE CHEVRE**

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ **CHOUX MOKA-RAISINS :**

Choux à garnir	18 unités
Mousse café	pour 18 rationnaires
Eau ou lait	suitant mode d'emploi
Raisins secs	0,250 kg
Rhum pâtissier	à disposition
Sucre glace	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 9 d bis

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

◆ TARTE FEUILLETEE AU FROMAGE DE CHEVRE

Pâte feuilletée	0,300 kg
Lait	0,5 l
Œufs	3 unités
Crème liquide	0,5 dl
Epaule de porc D.D.	0,150 kg
Bûche de chèvre	0,300 kg
Gruyère râpé	0,100 kg

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

◆ CHOUX MOKA-RAISINS :

Choux à garnir	18 unités
Mousse café	pour 18 rationnaires
Eau ou lait	suit le mode d'emploi
Raisins secs	0,250 kg
Rhum pâtissier	à disposition
Sucre glace	à disposition

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Ecrite
 Durée : 4 heures

page 1/2
 Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 10 a

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

♦ **TARTE AUX FRUITS DES BOIS**

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ **EBLY SIROCCO :**

Ebly		0,600 kg
Champignons de Paris frais		0,250 kg
Poivron vert		1 unité
Poivron rouge		1 unité
Tomates		0,800 kg
Foies de volaille frais		0,200 kg
Amandes effilées		0,125 kg
Matière grasse	}	à disposition
Vinaigrette industrielle		
Laitue		

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 10 a bis

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

♦ TARTE AUX FRUITS DES BOIS

Pâte feuilletée	0,300 kg
Poudre pâtissière	pour 1 litre
Eau ou lait	suivant mode d'emploi
Rhum pâtissier	à disposition
Fruits rouges mélange surgelés	0,300 kg
Nappage rouge	à disposition

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

♦ EBLY SIROCCO :

Ebly	0,600 kg
Champignons de Paris frais	0,250 kg
Poivron vert	1 unité
Poivron rouge	1 unité
Tomates	0,800 kg
Foies de volaille frais	0,200 kg
Amandes effilées	0,125 kg
Matière grasse	} à disposition
Vinaigrette industrielle	
Laitue	

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 10 b

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

♦ TARTE AUX FRUITS DES BOIS

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ ESCALOPES DE DINDE PANEES :

Escalopes de dinde	18 unités
Œufs	5 unités
Citrons	3 unités
Margarine	} à disposition
Farine	
Chapelure	
Huile	
Sel, poivre	
Persil	

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 10 b bis

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

♦ TARTE AUX FRUITS DES BOIS

Pâte feuilletée	0,300 kg
Poudre pâtissière	pour 1 litre
Eau ou lait	suyvant mode d'emploi
Rhum pâtissier	à disposition
Fruits rouges mélange surgelés	0,300 kg
Nappage rouge	à disposition

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

♦ ESCALOPES DE DINDE PANÉES :

Escalopes de dinde	18 unités
Œufs	5 unités
Citrons	3 unités
Margarine	} à disposition
Farine	
Chapelure	
Huile	
Sel, poivre	
Persil	

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 10 c

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

♦ TARTE AUX FRUITS DES BOIS

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ POMMES SAUTEES :

Pommes rondelles surgelées	6 kg
Matière grasse	à disposition
Sel, poivre, persil	à disposition

♦ SALADE VERTE

Laitues	4 unités
Huile, vinaigre, moutarde	à disposition
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 10 c bis

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

◆ TARTE AUX FRUITS DES BOIS

Pâte feuilletée	0,300 kg
Poudre pâtissière	pour 1 litre
Eau ou lait	suyvant mode d'emploi
Rhum pâtissier	à disposition
Fruits rouge mélange surgelés	0,300 kg
Nappage rouge	à disposition

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

◆ POMMES SAUTEES :

Pommes rondelles surgelées	6 kg
Matière grasse	à disposition
Sel, poivre, persil	à disposition

◆ SALADE VERTE

Laitues	4 unités
Vinaigre, huile, moutarde	à disposition
Sel, poivre	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 10 d

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

♦ **TARTE AUX FRUITS DES BOIS**

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ **ENTREMETS AUX FRUITS :**

Entremets flan vanille	pour 1,5 litre
Lait	1,5 litre
Abricots au sirop	1 boîte 4/4
Pêches au sirop	1 boîte 4/4
Bigarreaux confits	à disposition
Vermicelle chocolat	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 10 d bis

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

♦ TARTE AUX FRUITS DES BOIS

Pâte feuilletée	0,300 kg
Poudre pâtissière	pour 1 litre
Eau ou lait	suivant mode d'emploi
Rhum pâtissier	à disposition
Fruits rouges mélange surgelés	0,300 kg
Nappage rouge	à disposition

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

♦ ENTREMETS AUX FRUITS :

Entremets flan vanille	pour 1,5 litre
Lait	1,5 litre
Abricots au sirop	1 boîte 4/4
Pêches au sirop	1 boîte 4/4
Bigarreaux confits	à disposition
Vermicelle chocolat	à disposition