

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 :

**◆ BISCUIT DE SAVOIE AU CHOCOLAT
AVEC CREME ANGLAISE INSTANTANEE**

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

◆ ASSIETTE DE CRUDITES

Carottes		2 kg
Betteraves rouges		3 kg
Tomates		2 kg
Laitue		1
Huile	}	à volonté
Vinaigre		
Moutarde		
Sel, poivre		
Echalotes		
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 2/2

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 :

**◆ BISCUIT DE SAVOIE AU CHOCOLAT
AVEC CREME ANGLAISE INSTANTANEE**

Œufs	3
Sucre	0,100 kg
Farine	0,100 kg
Chocolat noir	0,100 kg
Crème anglaise instantanée pour 3 litres de lait	

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

◆ ASSIETTES DE CRUDITES

Carottes	2 kg
Betteraves rouges	3 kg
Tomates	2 kg
Laitue	1
Huile	} à volonté
Vinaigre	
Moutarde	
Sel, poivre	
Echalotes	
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 2 b

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

**◆ BISCUIT DE SAVOIE AU CHOCOLAT
AVEC CREME ANGLAISE INSTANTANEE**

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

◆ TOMATES FARCIES

Tomates	18 grosses
Farce à tomates	3 kg
Margarine	à volonté
Sel	

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 2/2

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 :

**◆ BISCUIT DE SAVOIE AU CHOCOLAT
AVEC CREME ANGLAISE INSTANTANEE**

Œufs	3
Sucre	0,100 kg
Farine	0,100 kg
Chocolat noir	0,100 kg
Crème anglaise instantanée pour 3 litres de lait	

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

◆ TOMATES FARCIES

Tomates	18 grosses
Farce à tomates	3 kg
Margarine	à volonté
Sel	

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 :

**♦ BISCUIT DE SAVOIE AU CHOCOLAT
AVEC CREME ANGLAISE INSTANTANEE**

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ RIZ PILAF

Riz long	1,500 kg
Margarine	0,200 kg
Oignons	1,500 kg
Sel, poivre	à volonté
Eau ou bouillon	

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 2/2

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 :

**◆ BISCUIT DE SAVOIE AU CHOCOLAT
AVEC CREME ANGLAISE INSTANTANEE**

Œufs	3
Sucre	0,100 kg
Farine	0,100 kg
Chocolat noir	0,100 kg
Crème anglaise instantanée	pour 3 litres de lait

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

◆ RIZ PILAF

Riz long	1,500 kg
Margarine	0,200 kg
Oignons	1,500 kg
Sel, poivre	à volonté
Eau ou bouillon	

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 :

**◆ BISCUIT DE SAVOIE AU CHOCOLAT
AVEC CREME ANGLAISE INSTANTANEE**

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

◆ CREME CHOCOLAT VANILLE ET PETITS SABLES

Crème instantanée vanille	pour 1,5 litre de lait
Crème instantanée chocolat	pour 1,5 litre de lait
Décoration	vermicelle, bigarreaux confits
<u>Pâte sablée</u>	
Farine	0,150 kg
Sucre	0,075 kg
Beurre	0,075 kg
Œufs	2

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 2/2

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 :

**◆ BISCUIT DE SAVOIE AU CHOCOLAT
AVEC CREME ANGLAISE INSTANTANEE**

Œufs	3
Sucre	0,100 kg
Farine	0,100 kg
Chocolat noir	0,100 kg
Crème anglaise instantanée pour 3 litres de lait	

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

◆ CREME CHOCOLAT VANILLE ET PETITS SABLES

Crème instantanée vanille	pour 1,5 litre de lait
Crème instantanée chocolat	pour 1,5 litre de lait
Décoration	vermicelle, bigarreaux confits
<u>Pâte sablée</u>	
Farine	0,150 kg
Sucre	0,075 kg
Beurre	0,075 kg
Œufs	2

