

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 3 a

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

◆ FEUILLETES A L'ABRICOT

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

◆ SALADE PAYSANNE

Laitues		4
Huile, vinaigre	}	à volonté
Sel, poivre		
Moutarde		
Echalotes		
Lardons		0,500 kg
Pommes de terre		2 kg
Croûtons à l'ail		0,400 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 2/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 3 a bis

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

◆ FEUILLETES A L'ABRICOT

Pâte feuilletée	0,600 kg
Abricots au sirop	1 boîte 4/4
Crème pâtissière	pour 0,5 litre de lait
Jaune d'œuf pour dorer	1
Sucre glace	

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

◆ SALADE PAYSANNE

Laitues	4
Huile, vinaigre	} à volonté
Sel, poivre	
Moutarde	
Echalotes	
Lardons	0,500 kg
Pommes de terre	2 kg
Croustons à l'ail	0,400 kg

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 3 b

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

◆ FEUILLETES A L'ABRICOT

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

◆ ESCALOPES DE DINDE PANÉES

Escalopes de dinde	18
Farine	à volonté
Œufs	12
Chapelure	0,250 kg
Sel, poivre	
Huile	3 dl
Margarine	0,300 kg
Citrons	4
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 3 b bis

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

◆ FEUILLETES A L'ABRICOT

Pâte feuilletée	0,600 kg
Abricots au sirop	1 boîte 4/4
Crème pâtissière	pour 0,5 litre de lait
Jaune d'œuf pour dorer	1
Sucre glace	

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

◆ ESCALOPES DE DINDE PANEES

Escalopes de dinde	18
Farine	à volonté
Œufs	12
Chapelure	0,250 kg
Sel, poivre	
Huile	3 dl
Margarine	0,300 kg
Citrons	4
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 3 c

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

◆ FEUILLETES A L'ABRICOT

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

◆ JARDINIÈRE DE LEGUMES

Petits pois surgelés	2 kg
Carottes	2 kg
Pommes de terre	2 kg
Oignons	0,500 kg
Sel, poivre	
Beurre	0,250 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 2/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 3 c bis

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

◆ FEUILLETES A L'ABRICOT

Pâte feuilletée	0,600 kg
Abricots au sirop	1 boîte 4/4
Crème pâtissière	pour 0,5 litre de lait
Jaune d'œuf pour dorer	1
Sucre glace	

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

◆ JARDINIÈRE DE LEGUMES

Petits pois surgelés	2 kg
Carottes	2 kg
Pommes de terre	2 kg
Oignons	0,500 kg
Sel, poivre	
Beurre	0,250 kg

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE

Epreuve de préparation des repas

GRILLE D'ORGANISATION DU TRAVAIL DANS LE TEMPS

HEURES :

N° du candidat :

Plat	1																			
Plat	2																			

Utiliser une légende colorée.

Nom du jury

Date :

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 3 d

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

◆ FEUILLETES A L'ABRICOT

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

◆ TARTE AU FLAN

Pâte brisée non abaissée	1,500 kg
Poudre à flan	pour 3 litres de lait
Autres ingrédients en fonction du mode d'emploi	

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 3 d bis

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

◆ FEUILLETES A L'ABRICOT

Pâte feuilletée	0,600 kg
Abricots au sirop	1 boîte 4/4
Crème pâtissière	pour 0,5 litre de lait
Jaune d'œuf pour dorer	1
Sucre glace	

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

◆ TARTE AU FLAN

Pâte brisée non abaissée	1,500 kg
Poudre à flan	pour 3 litres de lait
Autres ingrédients en fonction du mode d'emploi	

