

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 4 a

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

♦ CHOUX A LA CREME

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ BETTERAVES AU JAMBON :

Betteraves cubes	1,5 kg
Maïs grain	0,300 kg
Jambon	0,250 kg
Mimolette	0,120 kg
Œufs	2
Huile de tournesol	0,2 l
Vinaigre d'alcool	0,1 l
Moutarde, sel fin, poivre,	à disposition
Salade batavia	1 unité
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 2/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 4 a bis

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

◆ CHOUX A LA CREME

Farine	0,200 kg
Margarine	0,100 kg
Eau	0,300 kg
Sel fin, sucre	
Œufs	5
Poudre pour crème pâtissière	pour 1 litre de lait
Lait	1 litre
Autres ingrédients	en fonction du mode d'emploi
Parfum	au choix
Sucre glace	à disposition
Fondant	à disposition

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

◆ BETTERAVES AU JAMBON :

Betteraves cubes	1,5 kg
Maïs grain	0,300 kg
Jambon	0,250 kg
Mimolette	0,120 kg
Œufs	2
Huile de tournesol	0,2 l
Vinaigre d'alcool	0,1 l
Moutarde, sel fin, poivre,	à disposition
Salade batavia	1 unité
Persil	à disposition

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 4 b

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

◆ CHOUX A LA CREME

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

◆ PORC A LA PROVENCALE

Rôti (épaule en morceaux de 0,050kg)	4 kg
Huile	0,2 l
Carottes	0,400 kg
Oignons	0,400 kg
Vin blanc	1,5 l
Fond brun de veau lié tomate	0,150 kg
Olives vertes	0,400 kg
Persil, bouquet garni, ail	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 2/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 4 b bis

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

◆ CHOUX A LA CREME

Farine	0,200 kg
Margarine	0,100 kg
Eau	0,300 kg
Sel fin, sucre	
Oeufs	5
Poudre pour crème pâtissière	pour 1 litre de lait
Lait	1 litre
Autres ingrédients	en fonction du mode d'emploi
Parfum	au choix
Sucre glace	à disposition
Fondant	à disposition

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

◆ PORC A LA PROVENCALE

Rôti (épaule en morceaux de 0,050kg)	4 kg
Huile	0,2 l
Carottes	0,400 kg
Oignons	0,400 kg
Vin blanc	1,5 l
Fond brun de veau lié tomate	0,150 kg
Olives vertes	0,400 kg
Persil, bouquet garni, ail	à disposition

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 4 c

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

◆ CHOUX A LA CREME

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

◆ GRATIN DE COURGETTES

Courgettes surgelées	5 kg
Tomates (décor)	6 unités
Gruyère râpé	0,300 kg
Sel, poivre	} à disposition
Herbes de Provence	
Huile d'olive	

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 4 c bis

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

◆ CHOUX A LA CREME

Farine	0,200 kg
Margarine	0,100 kg
Eau	0,300 kg
Sel fin, sucre	
Œufs	5
Poudre pour crème pâtissière	pour 1 litre de lait
Lait	1 litre
Autres ingrédients	en fonction du mode d'emploi
Parfum	au choix
Sucre glace	à disposition
Fondant	à disposition

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

◆ GRATIN DE COURGETTES

Courgettes surgelées	5 kg
Tomates (décor)	6 unités
Gruyère râpé	0,300 kg
Sel, poivre	} à disposition
Herbes de Provence	
Huile d'olive	

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 4 d

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

♦ CHOUX A LA CREME

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ TARTE EN BANDE AU FLAN ET AUX POMMES

Pâte feuilletée	1 kg
Poudre à flan	0,300 kg
Œufs, sucre	en fonction du mode d'emploi
Lait	1,250 l
Pommes	1,500 kg
Citrons	2 unités
Sucre semoule	0,030 kg
Nappage blond	0,300 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 4 d bis

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

♦ CHOUX A LA CREME

Farine	0,200 kg
Margarine	0,100 kg
Eau	0,300 kg
Sel fin, sucre	
Œufs	5
Poudre pour crème pâtissière	pour 1 litre de lait
Lait	1 litre
Autres ingrédients	en fonction du mode d'emploi
Parfum	au choix
Sucre glace	à disposition
Fondant	à disposition

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

♦ TARTE EN BANDE AU FLAN ET AUX POMMES

Pâte feuilletée	1 kg
Poudre à flan	0,300 kg
Œufs, sucre	en fonction du mode d'emploi
Lait	1,250 l
Pommes	1,500 kg
Citrons	2 unités
Sucre semoule	0,030 kg
Nappage blond	0,300 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 :