

**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 6 a**

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

**◆ TARTE ALSACIENNE AUX MIRABELLES**

**Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.**

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

**◆ CORNETS A LA RUSSE**

Jambon blanc	18 tranches
Macédoine de légumes	3 boîtes 4/4
Mayonnaise	} à disposition
Laitue	
Œufs	
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 6 a bis**

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

**♦ TARTE ALSACIENNE AUX MIRABELLES**

Pâte brisée :	Farine	0,250 kg
	Margarine	0,125 kg
	Sucre	
	Sel fin	
	Eau	
Garniture :	Mirabelles	0,500 kg
	Œufs	2
	Sucre	0,050 kg
	Lait	0,2 litre
	Crème fraîche	0,1 litre
	Vanille	
	Sucre glace	

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

**♦ CORNETS A LA RUSSE**

Jambon blanc	18 tranches
Macédoine de légumes	3 boîtes 4/4
Mayonnaise	} à disposition
Laitue	
Œufs	
Persil	

# 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 6 b**

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

**♦ TARTE ALSACIENNE AUX MIRABELLES**

**Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.**

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

**♦ GOULASH**

Boeuf	5,000 kg
(paleron ou gîte en morceaux de 0,050 kg)	
Huile	0,2 litre
Oignons	0,500 kg
Paprika doux	0,050 kg
Farine	0,150 kg
Concentré de tomates	0,100 kg
Bouquet garni	
Ail	1 tête
Fond brun de veau clair	5 litres
(non lié)	

**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 6 b bis**

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

**♦ TARTE ALSACIENNE AUX MIRABELLES**

Pâte brisée :	Farine	0,250 kg
	Margarine	0,125 kg
	Sucre	
	Sel fin	
	Eau	
Garniture :	Mirabelles	0,500 kg
	Œufs	2
	Sucre	0,050 kg
	Lait	0,2 litre
	Crème fraîche	0,1 litre
	Vanille	
	Sucre glace	

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

**♦ GOULASH**

Boeuf	5,000 kg
(paleron ou gîte en morceaux de 0,050 kg)	
Huile	0,2 litre
Oignons	0,500 kg
Paprika doux	0,050 kg
Farine	0,150 kg
Concentré de tomates	0,100 kg
Bouquet garni	
Ail	1 tête
Fond brun de veau clair	5 litres
(non lié)	



**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 6 c**

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

**♦ TARTE ALSACIENNE AUX MIRABELLES**

**Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.**

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

**♦ POMMES DE TERRE PERSILLEES**

Pommes de terre	6 kg
A chair ferme	
Persil frais	à disposition
Gros 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 6 c bis**

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

**◆ TARTE ALSACIENNE AUX MIRABELLES**

Pâte brisée :	Farine	0,250 kg
	Margarine	0,125 kg
	Sucre	
	Sel fin	
	Eau	
Garniture :	Mirabelles	0,500 kg
	Œufs	2
	Sucre	0,050 kg
	Lait	0,2 litre
	Crème fraîche	0,1 litre
	Vanille	
	Sucre glace	

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

**◆ POMMES DE TERRE PERSILLEES**

Pommes de terre	6 kg
A chair ferme	
Persil frais	à disposition
Gros 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 6 d**

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

**♦ TARTE ALSACIENNE AUX MIRABELLES**

**Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.**

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

**♦ BABAS AU RHUM**

Babas secs	18 unités
Sucre	0,250 kg
Eau	1 litre
Rhum	0,1 l
Lait	0,5 l
Poudre crème pâtissière	pour 0,5 l de lait
Sucre, œufs, parfum	en fonction du mode d'emploi
Fruits confits	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 6 d bis**

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

**♦ TARTE ALSACIENNE AUX MIRABELLES**

Pâte brisée :	Farine	0,250 kg
	Margarine	0,125 kg
	Sucre	
	Sel fin	
	Eau	
Garniture :	Mirabelles	0,500 kg
	Œufs	2
	Sucre	0,050 kg
	Lait	0,2 litre
	Crème fraîche	0,1 litre
	Vanille	
	Sucre glace	

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

**♦ BABAS AU RHUM**

Babas secs	18 unités
Sucre	0,250 kg
Eau	1 litre
Rhum	0,1 l
Lait	0,5 l
Poudre crème pâtissière	pour 0,5 l de lait
Sucre, œufs, parfum	en fonction du mode d'emploi
Fruits confits	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 :