

**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 7 a -**

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

**♦ QUICHE LORRAINE**

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

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

**♦ CRUDITES VARIEES**

Concombres		2 kg
Tomates		2 kg
Maïs		2 kg
Huile	}	
Vinaigre		
Sel, poivre		
Moutarde		
Echalotes		
		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 7 a bis**

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

**◆ QUICHE LORRAINE**

Pâte brisée :	Farine	0,300 kg
	Margarine	0,150 kg
	Eau	0,075 kg
	Sel	
Appareil :	Lait	1/3 litre
	Œufs	3 unités
	Poitrine fumée	0,200 kg
	Gruyère râpé	0,200 kg
	Sel, poivre, muscade	à disposition

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

**◆ CRUDITES VARIEES**

Concombres	2 kg
Tomates	2 kg
Maïs	2 kg
Huile	} à disposition
Vinaigre	
Sel, poivre	
Moutarde	
Echalotes	

# 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 7 b**

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

**♦ QUICHE LORRAINE**

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

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

**♦ CUISSES DE POULET ROTIES**

Cuisses de poulet	18 unités
Oignons	0,500 kg
Huile	} à disposition
Margarine	
Sel, poivre	
Bouquet garni	
Vin blanc	1/4 litre
Eau	à disposition
Fond de volaille	pour 2 litres de sauce

**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 7 b bis**

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

**◆ QUICHE LORRAINE**

Pâte brisée :	Farine	0,300 kg
	Margarine	0,150 kg
	Eau	0,075 kg
	Sel	
Appareil :	Lait	1/3 litre
	Œufs	3 unités
	Poitrine fumée	0,200 kg
	Gruyère râpé	0,200 kg
	Sel, poivre, muscade	à disposition

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

**◆ CUISSES DE POULET ROTIES**

Cuisses de poulet	18 unités
Oignons	0,500 kg
Huile	} à disposition
Margarine	
Sel, poivre	
Bouquet garni	
Vin blanc	1/4 litre
Eau	à disposition
Fond de volaille	pour 2 litres de sauce

# 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 7 c**

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

**♦ QUICHE LORRAINE**

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

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

**♦ POMMES DE TERRE SAUTEES**

Pommes de terre à chair ferme	8 kg
Margarine	0,200 kg
Sel	à disposition
Huile	

**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 7 c bis**

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

**♦ QUICHE LORRAINE**

Pâte brisée :	Farine	0,300 kg
	Margarine	0,150 kg
	Eau	0,075 kg
	Sel	
Appareil :	Lait	1/3 litre
	Œufs	3 unités
	Poitrine fumée	0,200 kg
	Gruyère râpé	0,200 kg
	Sel, poivre, muscade	à disposition

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

**♦ POMMES DE TERRE SAUTEES**

Pommes de terre à chair ferme	6 kg
Margarine	0,200 kg
Sel fin	à disposition
Huile	



**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 7 d**

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

**♦ QUICHE LORRAINE**

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

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

**♦ ŒUFS AU LAIT**

Lait	2 l
œufs	18
Sucre	0,300 kg
Vanille	

**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 7 d bis**

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

**◆ QUICHE LORRAINE**

Pâte brisée :	Farine	0,300 kg
	Margarine	0,150 kg
	Eau	0,075 kg
	Sel	
Appareil :	Lait	1/3 litre
	Œufs	3 unités
	Poitrine fumée	0,200 kg
	Gruyère râpé	0,200 kg
	Sel, poivre, muscade	à disposition

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

**◆ ŒUFS AU LAIT**

Lait	2 l
œufs	18
Sucre	0,300 kg
Vanille	

# 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 :