

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 8 a

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

♦ CREPES AU SUCRE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ CHOUX AU FROMAGE

Pâte à choux :	Farine	0,900 kg
	Margarine	0,450 kg
	Eau	1,5 l
	Œufs	24
	Sel fin	à disposition
Béchamel :	Gruyère râpé	0,500 kg
	Farine	0,150 kg
	Margarine	0,150 kg
	Lait	1,5 l
	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 8 a bis

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

CREPES AU SUCRE

Farine	0,250 kg
Œufs	3 unités
Lait	0,5 l
Sucre, sel	à disposition
Matière grasse	à disposition

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

◆ CHOUX AU FROMAGE

Pâte à chou :	Farine	0,900 kg
	Margarine	0,450 kg
	Eau	1,5 l
	Œufs	24
	Sel fin	à disposition
Béchamel :	Gruyère râpé	0,500 kg
	Farine	0,150 kg
	Margarine	0,150 kg
	Lait	1,5 l
	Sel	

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 ½

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 8 bMenu à servir à des personnes âgées

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

♦ CREPES AU SUCRE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ GRATIN DE POISSON

Poisson surgelé (pavé ou filet)	5 kg
Eau	
Court bouillon instantané en fonction de la quantité d'eau	
Sauce blanche : Farine	0,200 kg
Margarine	0,200 kg
Bouillon	2 l
Gruyère râpé	0,500 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 8 b bis

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

CREPES AU SUCRE

Farine	0,250 kg
Œufs	3 unités
Lait	0,5 l
Sucre, sel	à disposition
Matière grasse	à disposition

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

♦ GRATIN DE POISSON

Poisson surgelé (pavé ou filet)	5 kg
Eau	
Court bouillon instantané en fonction de la quantité d'eau	
Sauce blanche : Farine	0,200 kg
Margarine	0,200 kg
Bouillon	2 l
Gruyère râpé	0,500 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 8 c

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

♦ CREPES AU SUCRE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ CAROTTES VICHY

Matière grasse	à disposition
Carottes	5 kg
Eau	
Oignons	1 kg
Ail	}
Sel, poivre	
Persil	
Sucre	
Beurre	
	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 8 c bis

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

♦ CREPES AU SUCRE

Farine	0,250 kg
Œufs	3 unités
Lait	0,5 l
Sucre, sel	à disposition
Matière grasse	à disposition

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

♦ CAROTTES VICHY

Matière grasse	à disposition
Carottes	5 kg
Eau	
Oignons	1 kg
Ail	
Sel, poivre	
Persil	
Sucre	à disposition
Beurre	

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 8 d

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

♦ CREPES AU SUCRE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ TARTE AUX POMMES

Pâte brisée non roulée	1,500 kg
Compote	1 boîte 4/4
Pommes	3 kg
Nappage	

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 8 d bis

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

♦ CREPES AU SUCRE

Farine	0,250 kg
Œufs	3 unités
Lait	0,5 l
Sucre, sel	à disposition
Matière grasse	à disposition

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

♦ TARTE AUX POMMES

Pâte brisée non roulée	1,500 kg
Compote	1 boîte 4/4
Pommes	3 kg
Nappage	

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 :