

**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 9 a**

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

**◆ BISCUIT ROULE A LA CONFITURE**

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

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

**◆ BLANCS DE POIREAUX MIMOSA**

Blanc de poireaux surgelés	2 kg 500
Huile	} à disposition
Vinaigre	
Sel, poivre, moutarde	
Persil, échalotes	
Œufs	3 unités

**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 9 a bis**

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

**◆ BISCUIT ROULE A LA CONFITURE**

Farine	0,125 kg
Œufs	5 unités
Sucre	0,125 kg
Sucre glace	à disposition
Gelée de groseille ou d'abricot	
Ou autre	à disposition

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

**◆ BLANCS DE POIREAUX MIMOSA**

Blanc de poireaux surgelés	2 kg 500
Huile	
Vinaigre	à disposition
Sel, poivre, moutarde	
Persil, échalotes	
Œufs	3 unités

# 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 9 b**

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

**◆ BISCUIT ROULE A LA CONFITURE**

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

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

**◆ PORC BRAISE**

Epaule de porc	5 kg
Oignons	4 unités
Matière grasse	0,250 kg
Sauce fond de porc	à disposition
Carottes	1 kg
Vin blanc	à disposition
Sel, poivre, 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 9 b bis**

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

**◆ BISCUIT ROULE A LA CONFITURE**

Farine	0,125 kg
Œufs	5 unités
Sucre	0,125 kg
Sucre glace	à disposition
Gelée de groseille ou d'abricot	
Ou autre	à disposition

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

**◆ PORC BRAISE**

Epaule de porc	5 kg
Oignons	4 unités
Matière grasse	0,250 kg
Sauce fond de porc	à disposition
Carottes	1 kg
Vin blanc	à disposition
Sel, poivre, 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 9 c**

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

**◆ BISCUIT ROULE A LA CONFITURE**

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

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

**◆ POMMES BOULANGERES**

Pommes de terre	6 kg
Oignons	0,500 kg
Huile	0,1 litre
Beurre (plat)	0,080 kg
Sel poivre	} à disposition
Bouquet garni	
Ail	
Bouillon de viande	

**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 9 c bis**

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

**◆ BISCUIT ROULE A LA CONFITURE**

Farine	0,125 kg
Œufs	5 unités
Sucre	0,125 kg
Sucre glace	à disposition
Gelée de groseille ou d'abricot	
Ou autre	à disposition

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

**◆ POMMES BOULANGERES**

Pommes de terre	6 kg
Oignons	0,500 kg
Huile	0,1 litre
Beurre (plat)	0,080 kg
Sel poivre	
Bouquet garni	à disposition
Ail	
Bouillon de viande	



**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 9 d**

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

**◆ BISCUIT ROULE A LA CONFITURE**

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

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

**◆ CLAFOUTIS A L'ABRICOT**

Préparation pour clafoutis pour 2 litres de lait  
Abricots au sirop 3 boîtes 4/4

**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 9 d bis**

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

**◆ BISCUIT ROULE A LA CONFITURE**

Farine	0,125 kg
Œufs	5 unités
Sucre	0,125 kg
Sucre glace	à disposition
Gelée de groseille ou d'abricot	
Ou autre	à disposition

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

**◆ CLAFOUTIS A L'ABRICOT**

Préparation pour clafoutis pour	2 litres de lait
Abricots au sirop	3 boîtes 4/4

