

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Ecrite
Durée : 4 heures

page 1/2
Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 10 a

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

♦ **TARTELETTES AU FROMAGE**

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ **BOUCHEES A LA REINE**

Croûtes de bouchées	18
Gruyère râpé	0,300 kg
Quenelles nature	1 boîte 4/4
Champignons émincés	1 boîte 4/4
Farine	0,150 kg
Margarine	0,150 kg
Lait	1,5 l
Sel, poivre, muscade	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 10 a bis

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

♦ TARTELETTES AU FROMAGE

Farine	0,300 kg
Margarine	0,150 kg
Eau	
Gruyère râpé	0,300 kg
Lait	0,4 l
Œufs	3
Sel fin, poivre, muscade	

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

♦ BOUCHEES A LA REINE

Croûtes de bouchées	18
Gruyère râpé	0,300 kg
Quenelles nature	1 boîte 4/4
Champignons émincés	1 boîte 4/4
Farine	0,150 kg
Margarine	0,150 kg
Lait	1,5 l
Sel, poivre, muscade	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 10 b

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

♦ TARTELETTES AU FROMAGE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ ESCALOPES A LA CREME

Escalope de dinde	18
Margarine	0,200 kg
Huile	2 dl
Crème fraîche	2 l
Sel, poivre	

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 10 b bis

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

♦ TARTELETTES AU FROMAGE

Farine	0,300 kg
Margarine	0,150 kg
Eau	
Gruyère râpé	0,300 kg
Lait	0,4 l
Œufs	3
Sel fin, poivre, muscade	

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

♦ ESCALOPES A LA CREME

Escalope de dinde	18
Margarine	0,200 kg
Huile	2 dl
Crème fraîche	2 l
Sel, poivre	

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 10 c

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

♦ TARTELETTES AU FROMAGE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ CHAMPIGNONS SAUTES

Champignons émincés surgelés	6 kg
Beurre	0,200 kg
Echalotes	} à disposition
Ail	
Persil	
Sel, poivre	

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
Durée : 4 heures

page 2/2
Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 10 c bis

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

♦ TARTELETTES AU FROMAGE

Farine	0,300 kg
Margarine	0,150 kg
Eau	
Gruyère râpé	0,300 kg
Lait	0,4 l
Œufs	3
Sel fin, poivre, muscade	

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

♦ CHAMPIGNONS SAUTES

Champignons émincés surgelés	6 kg
Beurre	0,200 kg
Echalotes	} à disposition
Ail	
Persil	
Sel, poivre	

C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Ecrite
Durée : 4 heures

page 1/2

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 10 d

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

♦ TARTELETTES AU FROMAGE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ ECLAIRS AU CHOCOLAT

Pâte à choux instantanée pour 18 personnes
(ex : francine)
Autres ingrédients en fonction du mode d'emploi

Crème pâtissière

Poudre pour 2 l de lait
Lait 2 l
Autres ingrédients en fonction du mode d'emploi
Poudre chocolat 0,075 kg

Fondant ou sucre glace (glaçage)

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 10 d bis

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

♦ TARTELETTES AU FROMAGE

Farine	0,300 kg
Margarine	0,150 kg
Eau	
Gruyère râpé	0,300 kg
Lait	0,4 l
Œufs	3
Sel fin, poivre, muscade	

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

♦ ECLAIRS AU CHOCOLAT

Pâte à choux instantanée pour 18 personnes
(ex : francine)
Autres ingrédients en fonction du mode d'emploi

Crème pâtissière

Poudre pour 2 l de lait
Lait 2 l
Autres ingrédients en fonction du mode d'emploi
Poudre chocolat 0,075 kg

Fondant ou sucre glace (glaçage)

