

## SUJET A1

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un restaurant à thème : les tartes.  
Vous devez réaliser, pour 12 personnes :

**- Une préparation froide : crudités variées ( 12 rations dont un plat témoin)**

**- Une préparation chaude : tarte aux champignons ( 12 rations dont un plat témoin)**

### Consignes de travail :

- 1- Commencer par la préparation de votre choix en tenant compte des contraintes d'organisation
- 2- Sortir et contrôler les denrées et le matériel à l'aide des fiches de fabrication
- 3- Réaliser vos préparations en respectant les règles d'hygiène, d'ergonomie, de sécurité et les consignes données.
- 4- Réaliser le plat témoin de chacune des préparations.

### Savoirs associés (oral 15 min)

#### S1 – Microbiologie appliquée

1. Vous avez décontaminé les tomates et les concombres. Justifier cette opération.

#### S2 – Sciences de l'alimentation

2. Nommer 4 mentions obligatoires présentes sur l'étiquette de la boîte de champignons et indiquer l'intérêt d'une d'entre elles.

#### S3 – Connaissance des milieux professionnels :

3. Vous avez utilisé la thermoscelleuse. Indiquer sa fonction d'usage.

#### Prévention – sécurité

4. Citer 2 risques pour l'utilisateur et proposer pour chacun d'eux une règle de prévention.

## FICHES DE FABRICATION SUJET A1

Préparation froide : crudités variées					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 personnes	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
- Tomates	Frais	12 pièces			
- Concombres	Frais	3 pièces			
- Olives noires	Appertisé	PM			
- Persil	Surgelé	PM			
- Maïs	Appertisé	2 boîtes 4/4			
-					

Conditionnement : 12 barquettes individuelles

Préparation froide : crudités variées	
Gamme opératoire	
<b>Réalisation :</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déconditionner le maïs</li> <li>- Éplucher les concombres. Décontaminer les tomates et les concombres</li> <li>- Tailler les tomates et les concombres en tranches</li> </ul>	
<b>Conditionnement :</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prévoir le plat témoin</li> <li>- Conditionner en barquettes en disposant les tomates d'un côté, les concombres de l'autre et le maïs au milieu</li> <li>- Décorer avec les olives noires et le persil</li> <li>- Thermosceller</li> <li>- Étiqueter</li> <li>- Stocker au frais</li> </ul>	

Préparation chaude : tarte aux champignons					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 personnes	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
- pâte brisée prête à dérouler	Réfrigéré	2 pièces			
- champignons émincés	Appertisé				
- préparation pour béchamel	Déshydraté	pour 0,5 l			
- lait	U.H.T.	0,5 l			
- gruyère râpé	Frais	0,150 kg			

Préparation chaude : tarte aux champignons	
Gamme opératoire	
<b>Réalisation :</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- déconditionner, peser les denrées</li> <li>- préchauffer le four à 180°C</li> <li>- foncer 2 moules en aluminium avec les pâtes brisées</li> <li>- reconstituer la béchamel selon le mode d'emploi</li> <li>- ajouter les champignons émincés à la béchamel</li> <li>- garnir les moules avec la béchamel</li> <li>- saupoudrer de gruyère râpé</li> </ul>	
<b>Conditionnement :</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prélever le plat témoin</li> <li>- stocker en liaison chaude</li> </ul>	

## SUJET B1

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une maison de retraite.  
Vous devez réaliser, pour 12 personnes :

**- Une préparation froide : roulé de jambon à la macédoine ( 12 rations dont un plat témoin)**

**- Une préparation chaude : gratin de courgettes ( 12 rations dont un plat témoin)**

### Consignes de travail :

- 1- Commencer par la préparation de votre choix en tenant compte des contraintes d'organisation.
- 2- Sortir et contrôler les denrées et le matériel à l'aide des fiches de fabrication.
- 3- Réaliser vos préparations en respectant les règles d'hygiène, d'ergonomie, de sécurité et les consignes données.
- 4- Réaliser le plat témoin de chacune des préparations.

### Savoirs associés (oral 15 min)

#### S1 – Microbiologie appliquée

1. Indiquer les 2 facteurs limitant le développement des micro-organismes dans les produits appertisés.

#### S2 – Sciences de l'alimentation

2. Vous avez utilisé des courgettes fraîches. Comparer cette forme de commercialisation avec le sous-vide en citant un avantage et un inconvénient de chacun.

#### S3 – Connaissance des milieux professionnels :

3. Vous travaillez dans un restaurant d'entreprise. Citer 2 autres types de restaurants dans lesquels vous pouvez exercer.
4. Citer 2 précautions à prendre lors de l'ouverture du four.

**FICHES DE FABRICATION SUJET B1**

<b>Préparation froide : roulé de jambon à la macédoine</b>					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 personnes	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
- Macédoine de légumes	appertisée	0,800 kg			
- Jambon découenné	sous vide	12 tranches			
- Mayonnaise	pot	0,100 kg			
- persil	surgelé	PM			

Conditionnement : 12 barquettes individuelles

<b>Préparation froide : roulé de jambon à la macédoine</b>	
<b>Gamme opératoire</b>	
<b>Réalisation :</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déconditionner les denrées</li> <li>- Mélanger la macédoine, la mayonnaise et le persil</li> <li>- Répartir la macédoine au centre de chaque tranche de jambon</li> <li>- Rouler les tranches</li> </ul>	
<b>Conditionnement :</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prévoir le plat témoin</li> <li>- Conditionner en barquettes individuelles</li> <li>- Stocker au frais</li> </ul>	

<b>Préparation chaude : gratin de courgettes</b>					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 personnes	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
- courgettes	Frais	2,5 kg			
- préparation pour béchamel	Déshydratée	pour 1 litre			
- lait	U.H.T.	1 litre			
- gruyère râpé	Frais	0,200 kg			
- sel et poivre		P.M.			

<b>Préparation chaude : gratin de courgettes</b>	
<b>Gamme opératoire</b>	
<b>Réalisation :</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- déconditionner, décontaminer les denrées</li> <li>- préchauffer le four à 180°C</li> <li>- tailler les courgettes en rondelles</li> <li>- disposer les courgettes dans un bac gastronorme dans un fond d'eau salée</li> <li>- cuire 30 minutes au four</li> <li>- reconstituer la béchamel selon le mode d'emploi</li> <li>- égoutter les courgettes puis les remettre dans le bac gastronorme</li> <li>- napper de sauce béchamel</li> <li>- saupoudrer de gruyère râpé</li> <li>- gratiner au four 10 minutes en surveillant la cuisson</li> </ul>	
<b>Conditionnement :</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prélever le plat témoin</li> <li>- stocker en liaison chaude</li> </ul>	