

SUJET N° 1

Travail pratique à réaliser :

Vous devez réaliser pour 12 personnes les préparations suivantes :

* Croque-monsieur

Pain de mie	24 tranches
Jambon blanc	6 tranches
Gruyère râpé	0,750 kg
Margarine	0,100 kg
Farine	0,100 kg
Lait	1 litre
Sel, poivre blanc	pour mémoire
Noix de muscade	pour mémoire

* Salade verte

Salade 4 ^{ème} gamme	1,5 kg
Vinaigrette prête à l'emploi	0,5 litre

Le dressage se fera en portions individuelles.

Le matériel nécessaire reste au choix du candidat.

Groupement académique Est	Session 2003	SUJET N°1	
C.A.P. AGENT POLYVALENT ET DE RESTAURATION			
Epreuve : EP1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes	Durée : 3 h 00	Coef. : 6	page 1/2

QUESTIONS ORALES

- 1 – Citer le type de liaison de la sauce béchamel. **1 point**
- 2 – Dans le croque-monsieur il y a du jambon, citer le groupe d'appartenance du jambon. **1 point**
- 3 – Citer l'apport nutritif principal du jambon. **1 point**
- 4 – Donner 2 équivalences alimentaires du jambon. **1 point**
- 5 – Indiquer le but de la décontamination dans la préparation de la salade. **1 point**