

SUJET N°2

Travail pratique à réaliser :

Vous devez réaliser pour 12 personnes les préparations suivantes :

* Steaks hachés grillés

Steaks hachés surgelés	12 unités
Huile	à disposition
Sel, poivre	

* Tarte en bande aux abricots

Pâte feuilletée	0,750 kg
Poudre pâtissière	pour 1 litre de crème
Abricots au sirop	2 boîtes 4/4
Nappage	à disposition

Le dressage se fera en portions individuelles.

Le matériel nécessaire reste au choix du candidat.

Groupement académique Est	Session 2003	SUJET N°2	
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 principal constituant alimentaire des steaks et son rôle dans l'organisme humain.
- 2 – Citer et justifier 3 précautions à prendre lors de la cuisson des steaks.
- 3 – Quelle est la conduite à tenir en cas de brûlures ?