

C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS

Epreuve EP1.2b : 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. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITES

SUJET

EPREUVE : EP1.2 : Organisation et exécution des tâches se rapportant à :
b) la préparation, distribution, service des repas

PREMIERE PARTIE ECRITE

LE SUJET SE DÉCOMPOSE EN DEUX PARTIES : ÉCRITE ET PRATIQUE.

**LE SUJET SE RAPPORTANT A LA DEUXIÈME PARTIE (PRATIQUE) SERA
DISTRIBUÉ APRÈS AVOIR RAMASSÉ LA PREMIÈRE PARTIE (ÉCRITE)**

Durée : 4 heures

Coefficient : 3

~~~~~

Le présent sujet comporte 2 pages numérotées de 1/2 à 2/2

~~~~~

C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS

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

page 1/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 1a

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

♦ QUICHE AU THON

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ UN POTAGE PAYSAN

Poireaux	3 unités
Carottes	0,500 kg
Navets	3 unités
Pommes de terre	1 kg
Beurre	0,100 kg
Gros sel	à volonté.

Vous devez établir l'organisation de votre travail :

- pour les deux plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes.

C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Pratique

page 2/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 1a bis

1) Vous réalisez pour 6 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ QUICHE AU THONPâte brisée :

Farine	0,300 kg
Margarine	0,150 kg
Sel	à volonté
Eau	à volonté

Appareil à quiche :

Thon au naturel en conserve	1 boîte ½
Œufs	3 unités
Lait	¼ de litre
Crème fraîche	15 cl
Gruyère râpé	0,100 kg
Sel / Poivre	à volonté

2) Vous réalisez pour 18 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ UN POTAGE PAYSAN

Poireaux	3 unités
Carottes	0,500 kg
Navets	3 unités
Pommes de terre	1 kg
Beurre	0,100 kg
Gros sel	à volonté.

C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS

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

page 1/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 1b

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

♦ QUICHE AU THON

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ DINDONNEAU BRAISÉ

Dindonneau	3 kg
Oignons	0,400 kg
Vin blanc	¼ de litre
Fond de volaille lié	pour 3 litres
Huile	à volonté
Sel / Poivre	à volonté
Eau	à volonté

Vous devez établir l'organisation de votre travail :

- pour les deux plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes.

C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Pratique

page 2/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 1b bis

1) Vous réalisez pour 6 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ QUICHE AU THONPâte brisée :

Farine	0,300 kg
Margarine	0,150 kg
Sel	à volonté
Eau	à volonté

Appareil à quiche :

Thon au naturel en conserve	1 boîte ½
Oeufs	3 unités
Lait	¼ de litre
Crème fraîche	15 cl
Gruyère râpé	0,100 kg
Sel / Poivre	à volonté

2) Vous réalisez pour 18 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ DINDONNEAU BRAISÉ

Dindonneau	3 kg
Oignons	0,400 kg
Vin blanc	¼ de litre
Fond de volaille lié	pour 3 litres
Huile	à volonté
Sel / Poivre	à volonté
Eau	à volonté

C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS

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

page 1/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 1c

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

♦ QUICHE AU THON

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ PURÉE + SALADEPurée :

Purée lyophilisée	1,250 kg	} Selon le mode d'emploi
Lait		
Eau		
Beurre		
Sel / Poivre		

Salade :

Laitues	2 unités	} à volonté
Echalotes	0,200 kg	
Moutarde		
Huile		
Vinaigre		
Sel / Poivre		

Vous devez établir l'organisation de votre travail :

- pour les deux plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes.

C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Pratique

page 2/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 1c bis

1) Vous réalisez pour 6 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ QUICHE AU THONPâte brisée :

Farine	0,300 kg
Margarine	0,150 kg
Sel / Poivre	à volonté
Eau	à volonté

Appareil à quiche :

Thon au naturel en conserve	1 boîte ½
Œufs	3 unités
Lait	¼ de litre
Crème fraîche	15 cl
Gruyère râpé	0,100 kg
Sel / Poivre	à volonté

2) Vous réalisez pour 18 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ PURÉE + SALADEPurée :

Purée lyophilisée	1,250 kg	
Lait		} Selon le mode d'emploi
Eau		
Beurre		
Sel / Poivre		

Salade :

Laitues	2 unités
Echalotes	0,200 kg
Moutarde	} à volonté
Huile	
Vinaigre	
Sel / Poivre	

C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS

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

page 1/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 1d

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

♦ QUICHE AU THON

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ FRAISES AU SUCRE + BISCUIT DE SAVOIE

Fraises	2 kg
Sucre semoule	0,200 kg

Biscuit de Savoie (pâte levée au blancs d'œufs) :

Farine	0,270 kg
Œufs	9 unités
Sucre semoule	0,270 kg
Sucre glace	à disposition
Vanille	à disposition

Vous devez établir l'organisation de votre travail :

- pour les deux plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes.

C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Pratique

page 2/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 1d bis

1) Vous réalisez pour 6 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ QUICHE AU THONPâte brisée :

Farine	0,300 kg
Margarine	0,150 kg
Sel / Poivre	à volonté
Eau	à volonté

Appareil à quiche :

Thon au naturel en conserve	1 boîte ½
Œufs	3 unités
Lait	¼ de litre
Crème fraîche	15 cl
Gruyère râpé	0,100 kg
Sel / Poivre	à volonté

2) Vous réalisez pour 18 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ FRAISES AU SUCRE + BISCUIT DE SAVOIE

Fraises	2 kg
Sucre semoule	0,200 kg

Biscuit de Savoie (pâte levée au blancs d'œufs) :

Farine	0,270 kg
Œufs	9 unités
Sucre semoule	0,270 kg
Sucre glace	à disposition
Vanille	à disposition

C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS

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

page 1/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 2a

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

♦ **CRÈME AU CARMEL + CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT**

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ **SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ALSACIENNE**

Pommes de terre	2 kg
Saucisses de Strasbourg (en boîte)	18 unités
Oignons	3 unités
Persil	à disposition
Salade	1 laitue
Mayonnaise	à volonté

Vous devez établir l'organisation de votre travail :

- pour les deux plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes.

C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Pratique

page 2/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 2a bis

1) Vous réalisez pour 6 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ CRÈME AU CARAMEL + CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLATCrème caramel :

Lait	1 litre
Poudre crème caramel	selon le mode d'emploi
Caramel liquide	à disposition

Cake aux pépites de chocolat : (pâte à levée à la levure chimique)

Farine	0,160 kg
Œufs	2 unités
Sucre semoule	0,080 kg
Pépites de chocolat	0,080 kg
Levure chimique	1 sachet
Beurre	0,080 kg

2) Vous réalisez pour 18 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ALSACIENNE

Pommes de terre	2 kg
Saucisses de Strasbourg (en boîte)	18 unités
Oignons	3 unités
Persil	à disposition
Salade	1 laitue
Mayonnaise	à volonté

C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS

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

page 1/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 2b

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

♦ CRÈME AU CAMEL + CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ BLANQUETTE DE DINDEBlanchir :

Eau	à volonté
Viande de dinde sans os	3 kg

Cuire à l'eau :

Vin blanc	¼ de litre
Court-bouillon + eau	pour 3 litres
Oignons	2 unités
Clous de girofle	à volonté
Sel / Poivre	à volonté

Roux :

Margarine	0,100 kg
Farine	0,100 kg
Bouillon	

Liaison :

Crème fraîche	0,150 litre
---------------	-------------

Vous devez établir l'organisation de votre travail :

- pour les deux plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes.

C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Pratique

page 2/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 2b bis

1) Vous réalisez pour 6 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ CRÈME AU CAMEL + CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLATCrème caramel :

Lait	1 litre
Poudre crème caramel	selon le mode d'emploi
Caramel liquide	à disposition

Cake aux pépites de chocolat : (pâte à levée à la levure chimique)

Farine	0,160 kg
Œufs	2 unités
Sucre semoule	0,080 kg
Pépites de chocolat	0,080 kg
Levure chimique	1 sachet
Beurre	0,080 kg

2) Vous réalisez pour 18 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ BLANQUETTE DE DINDEBlanchir :

Eau	à volonté
Viande de dinde sans os	3 kg

Cuire à l'eau :

Vin blanc	¼ de litre
Court-bouillon + eau	pour 3 litres
Oignons	2 unités
Clous de girofle	à volonté
Sel / Poivre	à volonté

Roux :

Margarine	0,100 kg
Farine	0,100 kg
Bouillon	

Liaison :

Crème fraîche	0,150 litre
---------------	-------------

C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS

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

page 1/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 2c

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

♦ CRÈME AU CARMEL + CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ RIZ PILAF + SALADERiz pilaf:

Riz long	1,2 kg
Oignons	0,300 kg
Bouillon de volaille	
+ eau	3 fois le volume de riz
Margarine	0,150 kg
Sel / Poivre	à volonté

Salade :

Salade	3 unités
Huile	} à volonté
Vinaigre	
Moutarde	
Sel / Poivre	

Vous devez établir l'organisation de votre travail :

- pour les deux plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes.

C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Pratique

page 2/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 2c bis

1) Vous réalisez pour 6 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ CRÈME AU CAMEL + CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLATCrème caramel :

Lait	1 litre
Poudre crème caramel	selon le mode d'emploi
Caramel liquide	à disposition

Cake aux pépites de chocolat : (pâte à levée à la levure chimique)

Farine	0,160 kg
Œufs	2 unités
Sucre semoule	0,080 kg
Pépites de chocolat	0,080 kg
Levure chimique	1 sachet
Beurre	0,080 kg

2) Vous réalisez pour 18 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ RIZ PILAF + SALADERiz pilaf:

Riz long	1,2 kg
Oignons	0,300 kg
Bouillon de volaille	
+ eau	3 fois le volume de riz
Margarine	0,150 kg
Sel / Poivre	à volonté

Salade :

Salade	3 unités
Huile	} à volonté
Vinaigre	
Moutarde	
Sel / Poivre	

C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS

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

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

page 1/2

SUJET 2d

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

♦ CRÈME AU CARMEL + CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ CREPES A LA GELÉE DE GROSEILLES

Farine	0,500 kg
Œufs	5 unités
Lait	1 litre
Sucre	0,100 kg
Gelée de groseilles	à volonté
Sucre glace	à volonté

Vous devez établir l'organisation de votre travail :

- pour les deux plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes.

C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS

Epreuve : EP1.2 b - Préparation des repas - Partie Pratique

page 2/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

SUJET 2d bis

1) Vous réalisez pour 6 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ CRÈME AU CAMEL + CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLATCrème caramel :

Lait	1 litre
Poudre crème caramel	selon le mode d'emploi
Caramel liquide	à disposition

Cake aux pépites de chocolat : (pâte à levée à la levure chimique)

Farine	0,160 kg
Œufs	2 unités
Sucre semoule	0,080 kg
Pépites de chocolat	0,080 kg
Levure chimique	1 sachet
Beurre	0,080 kg

2) Vous réalisez pour 18 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ CREPES A LA GELÉE DE GROSEILLES

Farine	0,500 kg
Œufs	5 unités
Lait	1 litre
Sucre	0,100 kg
Gelée de groseilles	à volonté
Sucre glace	à volonté