

# 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 COLLECTIVITÉS**

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

page 1/2

Durée : 4 heures

Coefficient : 3 avec distribution des repas

**SUJET 3a**

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

**♦ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES**

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

**♦ SALADE COMPOSÉE**

Laitues	3 unités
Tomates	2 unités
Gruyère	0,300 kg
Maïs en grains	2 boîtes de 125 g.
Persil	} à volonté
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 3a bis**

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

**♦ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES**

Œufs	6 unités
Mayonnaise	à volonté
Crevettes décortiquées	0,100 kg
Salade	1 unité
Persil	à disposition

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

**♦ SALADE COMPOSÉE**

Laitues	3 unités
Tomates	2 unités
Gruyère	0,300 kg
Mais en grains	2 boîtes de 125 g.
Persil	} à volonté
Moutarde	
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 3b**

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

**♦ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES**

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

**♦ CÔTES DE PORC CHARCUTIÈRE  
(Cuisson sautée, sauce charcutière)**

Côtes de porc	18 unités
Margarine	0,200 kg
Moutarde	à disposition
Cornichons	1 bocal
Concentré de tomates	1 petite boîte
Fond de veau	pour 1 litre d'eau

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 3b bis**

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

**♦ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES**

Œufs	6 unités
Mayonnaise	à volonté
Crevettes décortiquées	0,100 kg
Salade	1 unité
Persil	à disposition

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

**♦ CÔTES DE PORC CHARCUTIÈRE  
(Cuisson sautée, sauce charcutière)**

Côtes de porc	18 unités
Margarine	0,200 kg
Moutarde	à disposition
Cornichons	1 bocal
Concentré de tomates	1 petite boîte
Fond de veau	pour 1 litre d'eau

**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 3c**

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

**♦ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES**

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

**♦ POMMES DE TERRE BOULANGÈRE  
(Cuisson à court-mouillement)**

Pommes de terre	4 kg
Oignons	0,500 kg
Ail	3 gousses
Fond blanc	Eau (à hauteur des pommes de terre)
Sel / Poivre	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 3c bis**

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

**◆ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES**

Œufs	6 unités
Mayonnaise	à volonté
Crevettes décortiquées	0,100 kg
Salade	1 unité
Persil	à disposition

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

**◆ POMMES DE TERRES BOULANGÈRE  
(Cuisson à court-mouillement)**

Pommes de terre	4 kg
Oignons	0,500 kg
Ail	3 gousses
Fond blanc	Eau (à hauteur des pommes de terre)
Sel / Poivre	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 3d**

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

**♦ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES**

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

**♦ TARTE ALSACIENNE AUX POMMES**

Pâte brisée 0,750 kg

**Appareil à Flan :**

Œufs 6 unités

Lait 6 dl

Crème fraîche 6 dl

Sucre semoule 0,200 kg

**Garniture :**

Pommes 1,500 kg

**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 3d bis**

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

**◆ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES**

Œufs	6 unités
Mayonnaise	à volonté
Crevettes décortiquées	0,100 kg
Salade	1 unité
Persil	à disposition

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

**◆ TARTE ALSACIENNE AUX POMMES**

Pâte brisée	0,750 kg
<u>Appareil à Flan :</u>	
Œufs	6 unités
Lait	6 dl
Crème fraîche	6 dl
Sucre semoule	0,200 kg
<u>Garniture :</u>	
Pommes	1,500 kg

**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 4a**

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

♦ **CAKE AU JAMBON ET OLIVES**  
(Pâte levée à la levure chimique)

**Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.**

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

♦ **SALADE MÉXICAINE**

Maïs	3 boîtes 4/4
Poivrons verts	2 unités
Tomates	9 unités
Huile	} à disposition
Vinaigre	
Moutarde	
Sel fin / Poivre	
Laitue	

**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 4a bis**

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

♦ **CAKE AU JAMBON ET OLIVES**  
(Pâte levée à la levure chimique)

Lait	1/20 de litre
Huile	1/20 de litre
Œufs	2 unités
Gruyère râpé	0,050 kg
Farine	0,150 kg
Levure chimique	½ sachet
Sel fin	à disposition
Jambon blanc	0,200 kg
Olives vertes dénoyautées	0,100 kg

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

♦ **SALADE MÉXICAINE**

Maïs	3 boîtes 4/4
Poivrons verts	2 unités
Tomates	9 unités
Huile	} à disposition
Vinaigre	
Moutarde	
Sel fin / Poivre	
Laitue	

**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 4b**

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

♦ **CAKE AU JAMBON ET OLIVES**  
(Pâte levée à la levure chimique)

**Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.**

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

♦ **RÔTI DE PORC**

Rôti de porc	3 kg
Oignons	0,300 kg
Ail	0,030 kg
Bouquet garni	1 unité
Huile	} à disposition
Fond de veau	
Eau	
Sel fin / 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 4b bis**

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

**♦ CAKE AU JAMBON ET OLIVES**  
(Pâte levée à la levure chimique)

Lait	1/20 de litre
Huile	1/20 de litre
Œufs	2 unités
Gruyère râpé	0,050 kg
Farine	0,150 kg
Levure chimique	½ sachet
Sel fin	à disposition
Jambon blanc	0,200 kg
Olives vertes dénoyautées	0,100 kg

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

**♦ RÔTI DE PORC**

Rôti de porc	3 kg
Oignons	0,300 kg
Ail	0,030 kg
Bouquet garni	1 unité
Huile	} à disposition
Fond de veau	
Eau	
Sel fin / 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 4c**

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

♦ **CAKE AU JAMBON ET OLIVES**  
(Pâte levée à la levure chimique)

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ **CAROTTES BRAISÉES**

Carottes en rondelles surgelées	4 kg	
Oignons	0,500 kg	
Margarine	0,400 kg	
Fond de veau		} à disposition
Gros sel		
Sel fin		
Persil		
Bouquet garni		

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 4c bis**

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

♦ **CAKE AU JAMBON ET OLIVES**  
(Pâte levée à la levure chimique)

Lait	1/20 de litre
Huile	1/20 de litre
Œufs	2 unités
Gruyère râpé	0,050 kg
Farine	0,150 kg
Levure chimique	½ sachet
Sel fin	à disposition
Jambon blanc	0,200 kg
Olives vertes dénoyautées	0,100 kg

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

♦ **CAROTTES BRAISÉES**

Carottes en rondelles surgelées	4 kg
Oignons	0,500 kg
Margarine	0,400 kg
Fond de veau	} à disposition
Gros sel	
Sel fin	
Persil	
Bouquet garni	

**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 4d**

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

♦ **CAKE AU JAMBON ET OLIVES**  
(Pâte levée à la levure chimique)

**Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.**

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

♦ **CRÈME AU CAMEL A CHAUD**

Crème caramel	Pour 18
Lait	En fonction du mode d'emploi
Éléments de décoration	Vermicelles ou cerises confites

**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 4d bis**

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

**♦ CAKE AU JAMBON ET OLIVES**  
(Pâte levée à la levure chimique)

Lait	1/20 de litre
Huile	1/20 de litre
Œufs	2 unités
Gruyère râpé	0,050 kg
Farine	0,150 kg
Levure chimique	½ sachet
Sel fin	à disposition
Jambon blanc	0,200 kg
Olives vertes dénoyautées	0,100 kg

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

**♦ CRÈME AU CAMEL A CHAUD**

Crème caramel	Pour 18
Lait	En fonction du mode d'emploi
Éléments de décoration	Vermicelles ou cerises confites