

SUJET N° 1

Travail pratique à réaliser :

Vous devez réaliser pour 6 personnes les préparations suivantes :

Crêpes au chocolat

Lait	1 litre
Œufs	8
Farine	0,500kg
Sel	à disposition
Pâte à tartiner Au chocolat	à disposition

Salade russe

Œufs durs	3 pièces
Macédoine de légumes	1boite 4/4
Mayonnaise	à disposition
Salade verte	1 pièce

Le jury vous précisera le mode de conditionnement parmi les suivants

Les préparations seront soit :

- conditionnées sous vide pour une consommation ultérieure
- conditionnées en portion pour une distribution immédiate
- conditionnées et distribuées en vente à emporter
- servies sur plateau

Le matériel nécessaire reste au choix du candidat.

Académie de REIMS	Session 2004	SUJET N°1	
C.A.P. AGENT POLYVALENT ET DE RESTAURATION			
Epreuve : EP1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes	Durée : 3 h30max	Coef. : 6	page 1/1