

SUJET N°2

Travail pratique à réaliser :

Vous devez réaliser pour 6 personnes les préparations suivantes :

Paniers de tomates au thon

Tomates	12 pièces
Riz	0,250kg
Miettes de thon	0,400kg
Sel, poivre, persil	à disposition
Vinaigrette	
Prête à l'emploi	à disposition

Quiche lorraine (6 individuelles ou 2 à portionner)

Pâte brisée	
prête à étaler	1 kg
Jambon blanc	2 tranches
Lait	1 litre
Œufs	6
Gruyère râpé	0,200 kg
Sel, poivre	à disposition
muscade	

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°2	
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