

SUJET N°3

Travail pratique à réaliser :

Vous devez réaliser pour 6 personnes les préparations suivantes :

* Croque-monsieur

Pain de mie	12 tranches
Jambon blanc	3 tranches
Gruyère râpé	0,350 kg
Margarine	0,50 kg
Farine	0,50 kg
Lait	0,5 litre
Sel, poivre blanc	pour mémoire
Noix de muscade	pour mémoire

* Salade verte

Salade 4 ^{ème} gamme	1 kg
Vinaigrette prête à l'emploi	0,250 litre

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°3	
C.A.P. AGENT POLYVALENT ET DE RESTAURATION			
Epreuve : EP1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes	Durée : 3 h 30 max	Coef. : 6	page 1/1