

SUJET N°4

Travail pratique à réaliser :

Vous devez réaliser pour 6 personnes les préparations suivantes :

* Steaks hachés grillés

Steaks hachés surgelés	6 unités
Huile	à disposition
Sel, poivre	

* Tarte à l'ananas en bande

Pâte feuilletée	0,750 kg
Poudre pâtissière	pour 1 litre de crème
ananas au sirop	2 boîtes 4/4
Nappage	à disposition

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°4	
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