

Groupement « EST »		Session 2005		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet : CAP Agent Polyvalent de Restauration				22129	
Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes				EP 1	
Coefficient : 6	Durée : 4 h maximum (voir sujet)	Feuillet :	1/3		

SUJET B

SUJET B- 11 et B - 12

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données en annexes 1 et 2 :

⇒ 12 parts de salade grecque

Cette préparation sera vendue en barquette individuelle operculée, à emporter.

⇒ 12 parts de croque-monsieur

Cette préparation sera servie en vente directe aux consommateurs pour consommation immédiate.

1. Vous complétez les fiches techniques jointes en annexes 1 et 2 (20 minutes maxi)
Vous réalisez votre travail en 2 H 30 maximum.
2. Le temps prévu comprend l'entretien et le rangement du matériel et des équipements utilisés.
Au cours de l'épreuve le jury peut vous interroger sur différents problèmes techniques en relation avec la situation ci-dessus.
3. A la fin de l'épreuve, un entretien avec le jury portera sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec la situation (10 minutes).

Sujet : CAP Agent Polyvalent de Restauration

Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes

Coefficient : 6

Durée : 4 h maximum (voir sujet)

Feuillet : 2/3

Code(s) examen(s)	Tirages
22129	
EP 1	

Nom de la préparation : Salade grecque - nombre de parts : 12

Type de distribution (à compléter par le candidat)

Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)

GAMME OPERATOIRE

Laver et désinfecter les légumes

Déconditionner les produits

Tailler les légumes et la féta en dés

Ajouter l'huile d'olive et les olives noires

Mélanger

Conditionner en barquettes et operculer

Etiqueter

Conserver avant la vente aux clients

denrées	quantité	matériel (à compléter par le candidat)
Tomates	8 pièces	
Concombres	2 pièces	
Féta	0,400 Kg	
Olives noires	36 pièces	
Huile d'olive	0,150 L	

Sujet : CAP Agent Polyvalent de Restauration

Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes

Coefficient : 6

Durée : 4 h maximum (voir sujet)

Feuillet : 3/3

Tirages

Code(s)
examen(s)

22129

EP 1

Nom de la préparation : Croque-monsieur - nombre de parts : 12

Type de distribution (à compléter par le candidat)

Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)

GAMME OPERATOIRE

Déconditionner les produits

Assembler : le jambon, le fromage à croque-monsieur et le pain de mie

Fermer le croque-monsieur

Napper de sauce béchamel

Saupoudrer de gruyère râpé

Gratiner au four

Refroidir rapidement

Réserver avant distribution

denrées	quantité	matériel (à compléter par le candidat)
Pain de mie Jambon blanc sous vide Fromage à croque-monsieur Gruyère râpé Lait Béchamel en poudre	24 tranches 6 tranches 12 tranches 0,120 Kg 0,5 L pour 0,5 L à reconstituer	