

SUJET 1c

1) Vous devez réaliser pour 6 rationnaires le plat suivant :

♦ CRÊPES AU CHOCOLAT

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

2) Vous devez réaliser pour 18 rationnaires le plat suivant :

♦ GRATIN DE CHOUX-FLEUR

Choux fleur surgelés	4,5 kg
Gros sel	à disposition

Sauce Béchamel :

Beurre ou margarine	0,200 kg
Farine	0,200 kg
Lait	2 litres
Sel fin , poivre	à disposition
Muscade	à disposition

Gratin :

Gruyère râpé	0,250 kg
Beurre	0,060 kg

Vous devez établir l'organisation de votre travail :

- pour les deux plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes.

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°1c
C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS		
Epreuve : EP1.2b : Préparation des repas – Partie Ecrite	Durée : 4 H 00	Coef. : 3 avec distribution des repas
		page 1/2

SUJET 1c bis

1) Vous réalisez pour 6 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ CRÊPES AU CHOCOLAT

Farine	0,250 kg
Œufs	3 unités
Lait	0,5 litre
Huile	à disposition
Sucre	0,075 kg
Sel fin	1 petite pincée

Garniture :

Pâte à tartiner au chocolat à disposition

2) Vous réalisez pour 18 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ GRATIN DE CHOUX-FLEUR

Choux fleur surgelés	4,5 kg
Gros sel	à disposition

Sauce béchamel :

Beurre ou margarine	0,200 kg
Farine	0,200 kg
Lait	2 litres
Sel fin, poivre	à disposition
Muscade	à disposition

Gratin :

Gruyère râpé	0,250 kg
Beurre	0,060 kg

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°1c bis	
C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS			
Epreuve : EP1.2b : Préparation des repas – Partie Pratique	Durée : 4 H 00	Coef. : 3 avec distribution des repas	page 2/2

SUJET 1d

1) Vous devez réaliser pour 6 rationnaires le plat suivant :

♦ CRÊPES AU CHOCOLAT

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

2) Vous devez réaliser pour 18 rationnaires le plat suivant :

♦ TARTE AUX ABRICOTS

Pâte sablée ou pâte brisée sablée 1,5 kg

Garniture :

Crème pâtissière en poudre	pour 1,5 litre de lait
Lait	1,5 litre
Vanille liquide	à disposition
Oreillons d'abricot au sirop	3 boîtes 4/4
Nappage	à disposition
Eau	à disposition

Vous devez établir l'organisation de votre travail :

- pour les deux plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes.

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°1d
C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS		
Epreuve : EP1.2b : Préparation des repas – Partie Ecrite	Durée : 4 H 00	Coef. : 3 avec distribution des repas
		page 1/2

SUJET 1d bis

1) Vous réalisez pour 6 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ CRÊPES AU CHOCOLAT

Farine	0,250 kg
Œufs	3 unités
Lait	0,5 litre
Huile	à disposition
Sucre	0,075 kg
Sel fin	1 petite pincée

Garniture :

Pâte à tartiner au chocolat à disposition

2) Vous réalisez pour 18 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ TARTE AUX ABRICOTS

Pâte sablée ou pâte brisée sablée 1,5 kg

Garniture :

Crème pâtissière en poudre	pour 1,5 litre de lait
Lait	1,5 litre
Vanille liquide	à disposition
Oreillons d'abricot au sirop	3 boîtes 4/4
Nappage	à disposition
Eau	à disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°1d bis	
C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS			
Epreuve : EP1.2b : Préparation des repas – Partie Pratique	Durée : 4 H 00	Coef. : 3 avec distribution des repas	page 2/2

SUJET 2a

1) Vous devez réaliser pour 6 rationnaires le plat suivant :

♦ CAKE AUX FRUITS CONFITS

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

2) Vous devez réaliser pour 18 rationnaires le plat suivant :

♦ TOMATE MACEDOINE

Tomates	18 unités
Macédoine de légumes	2 boîtes 4/4
Mayonnaise	à disposition

<u>Décor :</u>	
Laitue	1 unité

Vous devez établir l'organisation de votre travail :

- pour les deux plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes.

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°2a
C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS		
Epreuve : EP1.2b : Préparation des repas – Partie Ecrite	Durée : 4 H 00	Coef. : 3 avec distribution des repas
		page 1/2

SUJET 2a bis

1) Vous réalisez pour 6 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ CAKE AUX FRUITS CONFITS (moule à cake pour 6 personnes)

Beurre	0,080 kg
Sucre en poudre	0,080 kg
Œufs	2 unités
Farine	0,160 kg
Sel	1 petite pincée
Levure chimique	½ sachet
Fruits confits	0,050 kg
Raisins secs	0,050 kg
Rhum	0,04 litre

2) Vous réalisez pour 18 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ TOMATE MACEDOINE

Tomates	18 unités
Macédoine de légumes	2 boîtes 4/4
Mayonnaise	à disposition

<u>Décor :</u>	
Laitue	1 unité

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°2a bis	
C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS			
Epreuve : EP1.2b : Préparation des repas – Partie Pratique	Durée : 4 H 00	Coef. : 3 avec distribution des repas	page 2/2

SUJET 2b

1) Vous devez réaliser pour 6 rationnaires le plat suivant :

♦ CAKE AUX FRUITS CONFITS

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

2) Vous devez réaliser pour 18 rationnaires le plat suivant :

♦ COTES DE PORC SAUCE CHARCUTIERE

Côtes de porc	18 unités
Huile	0,15 litre

Sauce charcutière :

Farine	0,060 kg
Vin blanc sec	0,15 litre
Eau	0,75 litre
Oignons	0,250 kg
Moutarde	0,030 kg
Cornichons	0,150 kg
Sel, poivre	à disposition

Vous devez établir l'organisation de votre travail :

- pour les deux plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes.

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°2b
C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS		
Epreuve : EP1.2b : Préparation des repas – Partie Ecrite	Durée : 4 H 00	Coef. : 3 avec distribution des repas
		page 1/2

SUJET 2b bis

1) Vous réalisez pour 6 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

**♦ CAKE AUX FRUITS CONFITS
(moule à cake pour 6 personnes)**

Beurre	0,080 kg
Sucre en poudre	0,080 kg
Œufs	2 unités
Farine	0,160 kg
Sel	1 petite pincée
Levure chimique	½ sachet
Fruits confits	0,050 kg
Raisins secs	0,050 kg
Rhum	0,04 litre

2) Vous réalisez pour 18 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ COTES DE PORC SAUCE CHARCUTIERE

Côtes de porc	18 unités
Huile	0,15 litre

Sauce charcutière :

Farine	0,060 kg
Vin blanc sec	0,15 litre
Eau	0,75 litre
Oignons	0,250 kg
Moutarde	0,030 kg
Cornichons	0,150 kg
Sel, poivre	à disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°2b bis	
C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS			
Epreuve : EP1.2b : Préparation des repas – Partie Pratique	Durée : 4 H 00	Coef. : 3 avec distribution des repas	page 2/2

SUJET 2c

1) Vous devez réaliser pour 6 rationnaires le plat suivant :

♦ CAKE AUX FRUITS CONFITS

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

2) Vous devez réaliser pour 18 rationnaires le plat suivant :

♦ PETITS POIS A LA FRANÇAISE

Petits pois surgelés	3,6 kg
Laitues	2 unités
Oignons	0,450 kg
Beurre	0,150 kg

Beurre manié :

Beurre	0,045 kg
Farine	0,045 kg

Vous devez établir l'organisation de votre travail :

- pour les deux plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes.

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°2c
C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS		
Epreuve : EP1.2b : Préparation des repas – Partie Ecrite	Durée : 4 H 00	Coef. : 3 avec distribution des repas
		page 1/2

SUJET 2c bis

1) Vous réalisez pour 6 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ CAKE AUX FRUITS CONFITS (moule à cake pour 6 personnes)

Beurre	0,080 kg
Sucre en poudre	0,080 kg
Œufs	2 unités
Farine	0,160 kg
Sel	1 petite pincée
Levure chimique	½ sachet
Fruits confits	0,050 kg
Raisins secs	0,050 kg
Rhum	0,04 litre

2) Vous réalisez pour 18 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ PETITS POIS A LA FRANÇAISE

Petits pois surgelés	3,6 kg
Laitues	2 unités
Oignons	0,450 kg
Beurre	0,150 kg

Beurre manié :

Beurre	0,045 kg
Farine	0,045 kg

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°2c bis	
C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS			
Epreuve : EP1.2b : Préparation des repas – Partie Pratique	Durée : 4 H 00	Coef. : 3 avec distribution des repas	page 2/2

SUJET 2d

1) Vous devez réaliser pour 6 rationnaires le plat suivant :

♦ CAKE AUX FRUITS CONFITS

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

2) Vous devez réaliser pour 18 rationnaires le plat suivant :

♦ POIRES BELLE HÉLÈNE

Poires 18 unités
Jus de citron à disposition

Sirop :

Sucre en poudre 0,500 kg
Eau 2,5 litres

Sauce au chocolat :

Sauce au chocolat 1 flacon

Décor :

Eventails 18 unités

Vous devez établir l'organisation de votre travail :

- pour les deux plats
- dans le temps
- sur la grille jointe
- en utilisant de la couleur
- durée 30 minutes.

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°2d
C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS		
Epreuve : EP1.2b : Préparation des repas – Partie Ecrite	Durée : 4 H 00	Coef. : 3 avec distribution des repas
		page 1/2

SUJET 2d bis

1) Vous réalisez pour 6 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ CAKE AUX FRUITS CONFITS (moule à cake pour 6 personnes)

Beurre	0,080 kg
Sucre en poudre	0,080 kg
Œufs	2 unités
Farine	0,160 kg
Sel	1 petite pincée
Levure chimique	½ sachet
Fruits confits	0,050 kg
Raisins secs	0,050 kg
Rhum	0,04 litre

2) Vous réalisez pour 18 rationnaires le plat suivant à l'aide des ingrédients cités :

♦ POIRES BELLE HÉLÈNE

Poires	18 unités
Jus de citron	à disposition
<u>Sirop :</u>	
Sucre en poudre	0,500 kg
Eau	2,5 litres
<u>Sauce au chocolat :</u>	
Sauce au chocolat	1 flacon
<u>Décor :</u>	
Eventails	18 unités

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°2d bis	
C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS			
Épreuve : EP1.2b : Préparation des repas – Partie Pratique	Durée : 4 H 00	Coef. : 3 avec distribution des repas	page 2/2