



## SUJET 3a

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

### ♦ GÂTEAU MARBRÉ

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

### ♦ ŒUFS MIMOSA

Œufs	18 unités
Thon	0,200 kg
Mayonnaise	à disposition
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°3a
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 3a bis

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

### ♦ GÂTEAU MARBRÉ

Œufs	2 unités
Sucre	0,080 kg
Beurre	0,080 kg
Farine	0,160 kg
Poudre à lever	½ sachet
Lait	0,100 litre
Chocolat en poudre	0,030 kg
Vanille	0,010 litre

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

### ♦ ŒUFS MIMOSA

Œufs	18 pièces
Thon	0,200 kg
Mayonnaise	à disposition
Laitue	1 unité

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°3a 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 3b

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

### ♦ GÂTEAU MARBRÉ

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

### ♦ VEAU MARENGO

Veau	3 kg
Huile	0,15 litre
Oignons	0,250 kg
Farine	0,100 kg
Vin blanc	0,2 litre
Tomate concentrée	0,100 Kg
Champignons	2 boîtes 4/4
Bouquet garni	à disposition
Sel, poivre	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°3b	
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 3b bis

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

### ♦ GÂTEAU MARBRÉ

Œufs	2 unités
Sucre	0,080 kg
Beurre	0,080 kg
Farine	0,160 kg
Poudre à lever	½ sachet
Lait	0,100 litre
Chocolat en poudre	0,030 kg
Vanille	0,010 litre

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

### ♦ SALADE DE FRUITS

Veau	3 kg
Huile	1,5 litre
Oignons	0,250 kg
Farine	0,100 kg
Vin blanc	0,2 litre
Tomate concentrée	0,100 kg
Champignons	2 boîtes 4/4
Bouquet garni	à disposition
Sel, poivre	à disposition
Eau	à disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°3b 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 3c

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

### ♦ GÂTEAU MARBRÉ

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

### ♦ FLAN DE LÉGUMES

Courgettes	1,7 kg
Carottes	1,7 kg
Oignons	0,200 kg
Huile	0,1 litre

#### Appareil :

Lait	1,5 litre
Crème fraîche	0,75 litre
Œufs	6 pièces
Gruyère râpé	0,250 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°3c	
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 3c bis

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

### ♦ GÂTEAU MARBRÉ

Œufs	2 unités
Sucre	0,080 kg
Beurre	0,080 kg
Farine	0,160 kg
Poudre à lever	½ sachet
Lait	0,100 litre
Chocolat en poudre	0,030 kg
Vanille	0,010 litre

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

### ♦ FLAN DE LÉGUMES

Courgettes	1,7 kg
Carottes	1,7 kg
Oignons	0,200 kg
Huile	0,1 litre

#### Appareil :

Lait	1,5 litre
Crème fraîche	0,75 litre
Œufs	6 unités
Gruyère râpé	0,250 kg
Sel, poivre	à disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°3c 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 3d

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

### ♦ GÂTEAU MARBRÉ

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

### ♦ SALADE DE FRUITS

Kiwis frais	9 unités
Cerises au sirop dénoyautées	1 boîte 4/4
Pommes	1 kg
Bananes	1 kg
Poires au sirop	1 boîte 4/4
Sucre	0,500 kg
Eau	1,5 litre
Rhum	1 dl
Gâteaux individuels (cigarettes russes, éventails)	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°3d	
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 3d bis

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

### ♦ GÂTEAU MARBRÉ

Œufs	2 unités
Sucre	0,080 kg
Beurre	0,080 kg
Farine	0,160 kg
Poudre à lever	½ sachet
Lait	0,100 litre
Chocolat en poudre	0,030 kg
Vanille	0,010 litre

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

### ♦ SALADE DE FRUITS

Kiwis frais	9 unités
Cerises au sirop dénoyautées	1 boîte 4/4
Pommes	1 kg
Bananes	1 kg
Poires au sirop	1 boîte 4/4
Sucre	0,500 kg
Eau	1,5 litre
Rhum	1 dl
Gâteau individuels (cigarettes russes, éventails)	18 unités

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°3d 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 4a

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

### ♦ GOUGÈRES - SALADE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

### ♦ COQUILLES DE POISSON A LA RUSSE

Filets de poisson surgelé	2 kg
Court bouillon	en fonction de la quantité d'eau
Macédoine de légumes	2 boîtes 4/4
Mayonnaise	à disposition
Laitue	1 unité
Tomates	3 unités
Olives noires	à volonté

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°4a
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 4a bis

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

### ♦ GOUGÈRES - SALADE

Eau	0,300 litre
Margarine	0,100 kg
Farine	0,200 kg
Œufs	4 à 5 unités
Sel	1 pincée
Gruyère	0,100 kg
Laitue	1 unité

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

### ♦ COQUILLES DE POISSON A LA RUSSE

Filets de poisson surgelé	2 kg
Court bouillon	en fonction de la quantité d'eau
Macédoine de légumes	2 boîtes 4/4
Mayonnaise	à disposition
Laitue	1 unité
Tomates	3 unités
Olives noires	à disposition

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

## SUJET 4b

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

### ♦ GOUGÈRES – SALADE

**Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.**

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

### ♦ ESCALOPES DE DINDE PANÉES

Escalopes	18 unités
Farine	à disposition
Œufs	6 unités
Sel, poivre	à disposition
Huile	3 cuillères à soupe
Chapelure	à disposition
Huile pour cuisson	à disposition
Citrons	4 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°4b	
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 4b bis

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

### ♦ GOUGÈRES - SALADE

Eau	0,300 litre
Margarine	0,100 kg
Farine	0,200 kg
Œufs	4 à 5 unités
Sel	1 pincée
Gruyère	0,100 kg
Laitue	1 unité

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

### ♦ ESCALOPES DE DINDE PANÉES

Escalopes	18 unités
Farine	à disposition
Œufs	6 unités
Sel, poivre	à disposition
Huile	3 cuillères à soupe
Chapelure	à disposition
Huile pour cuisson	à disposition
Citrons	4 unités

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°4b 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 4c

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

### ♦ GOUGÈRES - SALADE

**Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.**

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

### ♦ CAROTTES BRAISÉES

Carottes surgelées	4 kg
Margarine	0,100 kg
Lardons	0,300 kg
Oignons	0,300 kg
Sel, poivre	à disposition
Eau	à disposition
Bouquet garni	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°4c	
<b>C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS</b>			
Epreuve : EP1.2b : Préparation des repas – Partie Ecrite	Durée : 4 H 00	<b>Coef. : 3</b> avec distribution des repas	page 1/2

## SUJET 4c bis

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

### ♦ GOUGÈRES - SALADE

Eau	0,300 litre
Margarine	0,100 kg
Farine	0,200 kg
Œufs	4 à 5 unités
Sel	1 pincée
Gruyère	0,100 kg
Laitue	1 unité

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

### ♦ CAROTTES BRAISÉES

Carottes surgelées	4 kg
Margarine	0,100 kg
Lardons	0,300 kg
Oignons	0,300 kg
Sel, poivre	à disposition
Eau	à disposition
Bouquet garni	à disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N 4c 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 4d

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

### ♦ GOUGÈRES - SALADE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

### ♦ GÂTEAU AUX POMMES

Beurre	0,500 kg
Sucre	0,500 kg
Farine	0,600 kg
Œufs	15 unités
Zeste de citrons	2 unités
Pommes	1,5 kg
Levure	2 sachets
Nappage abricot	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°4d	
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 4d bis

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

### ♦ GOUGÈRES - SALADE

Eau	0,300 litre
Margarine	0,100 kg
Farine	0,200 kg
Œufs	4 à 5 unités
Sel	1 pincée
Gruyère	0,100 kg
Laitue	1 unité

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

### ♦ GÂTEAU AUX POMMES

Beurre	0,500 kg
Sucre	0,500 kg
Farine	0,600 kg
Œufs	15 unités
Zeste de citrons	2 unités
Pommes	1,5 kg
Levure alsacienne	2 sachets
Nappage abricot	à disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°4d 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