

SUJET 5a

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

♦ CHOUX A LA CRÈME

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ FEUILLETÉS A LA VIANDE

Pâte feuilletée	2 kg
Œufs	2 unités
Chair à saucisse prête à l'emploi	1 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°5a
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 5a bis

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

♦ CHOUX A LA CRÈME

Eau	0,300 litre
Margarine	0,100 kg
Farine	0,200 kg
Œufs	4 à 5 unités
Crème pâtissière	0,400 kg
Lait	1 litre

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

♦ FEUILLETÉS A LA VIANDE

Pâte feuilletée	2 kg
Œufs	2 unités
Chair à saucisse prête à l'emploi	1 kg

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°5a 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 5b

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

♦ CHOUX A LA CRÈME

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ BLANQUETTE DE DINDE

Dinde en morceaux	3 kg
Oignons	2 unités
Carottes	2 ou 3 unités
Bouquet garni	à disposition
Clou de girofle	à disposition
Margarine	0,120 kg
Farine	0,120 kg
Œufs	3 jaunes
Crème fraîche	0,150 litre
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°5b
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 1/2

SUJET 5b bis

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

♦ CHOUX A LA CRÈME

Eau	0,300 litre
Margarine	0,100 kg
Farine	0,200 kg
Œufs	4 à 5 unités
Crème pâtissière	0,400 kg
Lait	1 litre

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

♦ BLANQUETTE DE DINDE

Dinde en morceaux	3 kg
Oignons	2 unités
Carottes	2 ou 3 unités
Bouquet garni	à disposition
Clou de girofle	à disposition
Margarine	0,120 kg
Farine	0,120 kg
Œufs	3 jaunes
Crème fraîche	0,150 litre
Sel, poivre	à disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°5b 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 5c

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

♦ CHOUX A LA CRÈME

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ RIZ PILAF

Riz long	1 kg
Oignons	0,180 kg
Huile	0,150 litre
Beurre	0,080 kg
Bouillon	3 fois le volume de riz
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°5c
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 5c bis

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

♦ CHOUX A LA CRÈME

Eau	0,300 litre
Margarine	0,100 kg
Farine	0,200 kg
Œufs	4 à 5 unités
Crème pâtissière	0,400 kg
Lait	1 litre

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

♦ RIZ PILAF

Riz long	1 kg
Oignons	0,180 kg
Huile	0,150 litre
Beurre	0,080 kg
Bouillon	3 fois le volume de riz
Sel, poivre	à disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°5c 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 5d

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

♦ CHOUX A LA CRÈME

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ CLAFOUTIS AUX MIRABELLES

Mirabelles	1 kg
Lait	1 litre
Œufs	10 unités
Sucre	0,225 kg
Farine	0,280 kg
Vanille	1 gousse
Beurre (moule)	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°5d	
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 5d bis

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

♦ CHOUX A LA CRÈME

Eau	0,300 litre
Margarine	0,100 kg
Farine	0,200 kg
Œufs	4 à 5 unités
Crème pâtissière	0,400 kg
Lait	1 litre

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

♦ CLAFOUTIS AUX MIRABELLES

Mirabelles	1 kg
Lait	1 litre
Œufs	10 unités
Sucre	0,225 kg
Farine	0,280 kg
Vanille	1 gousse
Beurre (moule)	à disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°5d 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 6a

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

♦ CROQUE MONSIEUR

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ QUICHE LORRAINE

Pâte brisée prête à l'emploi	1 kg
Farine	à disposition
Poitrine fumée	0,500 kg
Lait	0,750 litre
Crème fraîche	0,250 litre
Sel, poivre	à disposition
Œufs	10 unités
Gruyère râpé	0,200 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°6a	
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 6a bis

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

♦ CROQUE MONSIEUR

Tranches de pain de mie	12 unités
Gruyère râpé	0,125 kg
Jambon blanc	3 tranches

Sauce béchamel :

Lait	¼ de litre
Margarine	0,025 kg
Farine	0,025 kg

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

♦ QUICHE LORRAINE

Pâte brisée prête à l'emploi	1 kg
Farine	à disposition

Poitrine fumée	0,500 kg
Lait	0,750 litre
Crème fraîche	0,250 litre
Sel, poivre	à disposition
Œufs	10 unités
Gruyère râpé	0,200 kg

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°6a 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 6b

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

♦ CROQUE MONSIEUR

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ PORC BRAISÉ A LA PROVENÇALE

Porc (épaule sans os)	3 kg
Margarine	0,100 kg
Carottes	0,250 kg
Oignons	0,250 kg
Sel, poivre	à disposition
Tomates pelées	1 boîte 4/4
Bouquet garni	à disposition
Ail	à disposition
Vin blanc	0,200 litre
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°6b
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 6b bis

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

♦ CROQUE MONSIEUR

Tranches de pain de mie	12 unités
Gruyère râpé	0,125 kg
Jambon blanc	3 tranches

Sauce béchamel :

Lait	¼ de litre
Margarine	0,025 kg
Farine	0,025 kg

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

♦ PORC BRAISÉ A LA PROVENÇALE

Porc (épaule sans os)	3 kg
Margarine	0,100 kg
Carottes	0,250 kg
Oignons	0,250 kg
Sel, poivre	à disposition
Tomates pelées	1 boîte 4/4
Bouquet garni	à disposition
Ail	à disposition
Vin blanc	0,200 litre
Eau	à disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°6b 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 6c

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

♦ CROQUE MONSIEUR

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ PURÉE - SALADE

Pommes de terre	5 kg
Lait	1 litre
Beurre	0,125 kg
Gros sel, sel fin	à disposition
Muscade	à disposition
Laitues	2 unités

Vinaigrette :

Sel, poivre	à disposition
Vinaigre	0,150 litre
Moutarde	1 cuillère à soupe
Huile	0,450 litre

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°6c
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 6c bis

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

♦ CROQUE MONSIEUR

Tranches de pain de mie	12 unités
Gruyère râpé	0,125 kg
Jambon blanc	3 tranches

Sauce béchamel :

Lait	¼ de litre
Margarine	0,025 kg
Farine	0,025 kg

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

♦ PURÉE - SALADE

Pommes de terre	5 kg
Lait	1 litre
Beurre	0,125 kg
Gros sel ou sel fin	à disposition
Muscade	à disposition
Laitues	2 unités

Vinaigrette :

Sel, poivre	à disposition
Vinaigre	0,150 litre
Moutarde	1 cuillère à soupe
Huile	0,450 litre

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°6c 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 6d

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

♦ CROQUE MONSIEUR

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ RIZ A LA CONDÉ AUX ABRICOTS

Riz rond	0,500 kg
Sel fin	à disposition pour éclater le riz
Eau froide	(1 minute d'ébullition)
Lait	2 litres (cuisson du riz lait bouillant)
Cannelle ou vanille	à disposition
Sucre semoule	0,250 kg
Abricots au sirop	1 boîte 4/4

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°6d
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 6d bis

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

♦ CROQUE MONSIEUR

Tranches de pain de mie 12 unités
Gruyère râpé 0,125 kg
Jambon blanc 3 tranches

Sauce béchamel :

Lait ¼ de litre
Margarine 0,025 kg
Farine 0,025 kg

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

♦ RIZ A LA CONDÉ AUX ABRICOTS

Riz rond 0,500 kg
Sel fin à disposition pour éclater le riz
Eau froide (1 minute d'ébullition)

Lait 2 litres (cuisson du riz lait bouillant)
Cannelle ou vanille à disposition

Sucre semoule 0,250 kg
Abricots au sirop 1 boîte 4/4

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°6d 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