



## SUJET 7a

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

### ♦ TARTE AU THON

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

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

### ♦ SALADE COMPOSÉE

Laitues	2 unités
Soja	1 petit bocal
Maïs	1 boîte 4/4
Tomates	3 unités
Œufs	9 unités
Gruyère en morceaux	0,200 kg

#### Vinaigrette :

Huile	45 cl
Vinaigre	15 cl
Moutarde	1 cuillère à soupe
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°7a	
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 7a bis

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

## ♦ TARTE AU THON

Farine	0,200 kg
Margarine	0,100 kg
Eau	à disposition
Sel, poivre	à disposition
Thon	0,400 kg
Œufs	3 unités
Crème fraîche	20 dl
Gruyère râpé	0,100 kg

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

## ♦ SALADE COMPOSÉE

Laitues	2 unités
Soja	1 petit bocal
Maïs	1 boîte 4/4
Tomates	3 unités
Œufs	9 unités
Gruyère en morceaux	0,200 kg

### Vinaigrette :

Huile	45 cl
Vinaigre	15 cl
Moutarde	1 cuillère à soupe
Sel, poivre	à disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°7a 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 7b

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

### ♦ TARTE AU THON

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

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

### ♦ ROTI DE DINDONNEAU SAUCE AU POIVRE

Dindonneau rôti roulé	2,5 kg
Huile d'arachide	0,100 litre
Oignons	0,200 kg
Carottes	0,200 kg
Eau	0,8 litre
Sauce au poivre lyophilisée	0,140 kg
Crème fraîche	0,100 kg
Sel	à disposition
Persil	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°7b	
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 7b bis

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

### ♦ TARTE AU THON

Farine	0,200 kg
Margarine	0,100 kg
Eau	à disposition
Sel, poivre	à disposition
Thon	0,400 kg
Œufs	3 unités
Crème fraîche	20 dl
Gruyère râpé	0,100 kg

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

### ♦ ROTI DE DINDONNEAU SAUCE AU POIVRE

Dindonneau rôti roulé	2,5 kg
Huile d'arachide	0,100 litre
Oignons	0,200 kg
Carottes	0,200 kg
Eau	0,8 litre
Sauce au poivre lyophilisée	0,140 kg
Crème fraîche	0,100 kg
Sel	à disposition
Persil	à disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°7b 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 7c

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

### ♦ TARTE AU THON

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

### ♦ CHOUX DE BRUXELLES AU LARD

Choux de Bruxelles surgelés	3,5 kg	
Poitrine de porc fumée	0,500 kg	
Margarine	0,150 kg	
Gros sel		} à disposition
Sel fin, poivre		
Persil		

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°7c	
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 7c bis

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

### ♦ TARTE AU THON

Farine	0,200 kg
Margarine	0,100 g
Eau	à disposition
Sel, poivre	à disposition
Thon	0,400 kg
Œufs	3 unités
Crème fraîche	20 dl
Gruyère râpé	0,100 kg

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

### ♦ CHOUX DE BRUXELLES AU LARD

Choux de Bruxelles surgelés	3,5 kg
Poitrine de porc fumée	0,500 kg
Margarine	0,150 kg
Gros sel	} à disposition
Sel fin, poivre	
Persil	

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°7c 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 7d

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

### ♦ TARTE AU THON

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

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

### ♦ CRÈME CARAMEL ET PETITS SABLÉS

Crème caramel prête à l'emploi pour 18

Lait en fonction du mode d'emploi

#### Pâte sablée :

Farine 0,400 kg

Sucre 0,200 kg

Beurre 0,200 kg

Œufs 2 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°7d	
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 7d bis

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

### ♦ TARTE AU THON

Farine	0,200 kg
Margarine	0,100 kg
Eau	à disposition
Sel, poivre	à disposition
Thon	0,400 kg
Œufs	3 unités
Crème fraîche	20 dl
Gruyère râpé	0,100 kg

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

### ♦ CRÈME CAMEL ET PETITS SABLÉS

Crème caramel prête à l'emploi pour 18  
Lait en fonction du mode d'emploi

Pâte sablée :

Farine	0,400 kg
Sucre	0,200 kg
Beurre	0,200 kg
Œufs	2 unités

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°7d 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 8a

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

### ♦ TOMATES AU THON MIMOSA

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

### ♦ CRÊPES AU JAMBON

Farine	0,750 kg
Œufs	9 unités
Lait	1,5 litre
Sel	1 pincée
Huile	à disposition

#### Garniture :

Margarine	0,150 kg
Farine	0,150 kg
Lait	1,5 litre
Jambon	0,500 kg
Gruyère râpé	0,300 kg
Sel, poivre	à disposition
Muscade	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°8a
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 8a bis

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

### ♦ TOMATES AU THON MIMOSA

Tomates	6 unités
Œufs frais	2 unités
Mayonnaise industrielle	à disposition
Laitue	1 unité
Thon au naturel	0,250 kg
Persil	à disposition
Olives noires	à disposition

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

### ♦ CRÊPES AU JAMBON

Farine	0,750 kg
Œufs	9 unités
Lait	1,5 litre
Sel	1 pincée
Huile	à disposition

#### Garniture :

Margarine	0,150 kg
Farine	0,150 kg
Lait	1,5 litre
Jambon	0,500 kg
Gruyère râpé	0,300 kg
Sel, poivre	à disposition
Muscade	à disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°8a 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 8b

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

### ♦ TOMATES AU THON MIMOSA

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

### ♦ CUISSES DE POULET SAUCE CHASSEUR

Cuisses de poulet	18 unités
Huile	0,100 litre
Farine	0,075 kg
Oignons	0,225 kg
Vin blanc	0,150 litre
Eau	à disposition
Champignons	0,400 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°8b	
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 8b bis

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

### ♦ TOMATES AU THON MIMOSA

Tomates	6 unités
Œufs frais	2 unités
Mayonnaise industrielle	à disposition
Laitue	1 unité
Thon au naturel	0,250 kg
Persil	à disposition
Olives noires	à disposition

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

### ♦ CUISSÉS DE POULET SAUCE CHASSEUR

Cuisses de Poulet	18 unités
Huile	0,100 litre
Farine	0,075 kg
Oignons	0,225 kg
Vin blanc	0,150 litre
Eau	à disposition
Champignons	0,400 kg
Sel, poivre	à disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°8b 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 8c

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

### ♦ TOMATES AU THON MIMOSA

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

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

### ♦ GRATIN DAUPHINOIS

Pommes de terre	3,6 kg
Lait	1,125 litre
Œufs	6 unités
Crème fraîche	0,400 kg
Sel, poivre	à disposition
Muscade	à disposition
Gruyère râpé	0,300 kg
Beurre	0,040 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°8c
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 8c bis

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

### ♦ TOMATES AU THON MIMOSA

Tomates	6 unités
Œufs frais	2 unités
Mayonnaise industrielle	à disposition
Laitue	1 unité
Thon au naturel	0,250 kg
Persil	à disposition
Olives noires	à disposition

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

### ♦ GRATIN DAUPHINOIS

Pommes de terre	3,6 kg
Lait	1,125 litre
Œufs	6 unités
Crème fraîche	0,400 kg
Sel, poivre	à disposition
Muscade	à disposition
Gruyère râpé	0,300 kg
Beurre	0,040 kg

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°8c 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 8d

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

### ♦ TOMATES AU THON MIMOSA

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

### ♦ TARTE AUX POMMES

Farine	0,600 kg
Margarine	0,300 kg
Eau	à disposition
Sel	à disposition

#### Garniture :

Compote	1 boîte 4/4
Pommes	2 kg
Nappage	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°8d
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 8d bis

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

### ♦ TOMATES AU THON MIMOSA

Tomates	6 unités
Œufs frais	2 unités
Mayonnaise industrielle	à disposition
Laitue	1 unité
Thon au naturel	0,250 kg
Persil	à disposition
Olives noires	à disposition

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

### ♦ TARTE AUX POMMES

Farine	0,600 kg
Margarine	0,300 kg
Eau	à disposition
Sel	à disposition

#### Garniture :

Compote	1 boîte 4/4
Pommes	2 kg
Nappage	à disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°8d 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