

**GRILLE D'ORGANISATION DU TRAVAIL DANS LE TEMPS**

HEURES : N° du candidat : .....

Plat 1																						
<b>EPREUVE ECRITE</b>																						
Plat 2																						

Utiliser une légende colorée.

Nom du jury

Date :

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	GRILLE D'ORGANISATION DU TRAVAIL
C.A.P. EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES		
Epreuve : Préparation des repas	Durée : 4 H 00	Coef. 3 avec distribution des repas
		page 1/1

## SUJET 9a

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

### ♦ CAROLINES AUX CHAMPIGNONS

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

### ♦ COQUILLES DE POISSON

Filets de poisson	2 kg
Court bouillon	en fonction de la quantité d'eau
Farine	0,150 kg
Margarine	0,150 kg
Bouillon	1,5 litre
Sel, poivre	à disposition
Gruyère râpé	0,300 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°9a
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 9a bis

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

### ♦ CAROLINES AUX CHAMPIGNONS

#### Pâte à choux :

Farine	0,200 kg
Margarine	0,100 kg
Eau	3 dl
Œufs	5 à 6 unités
Sel	1 pincée

#### Sauce Béchamel :

Farine	0,100 kg
Margarine	0,100 kg
Lait	1 litre
Sel, poivre	à disposition
Champignons	1 boîte 4/4

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

### ♦ COQUILLES DE POISSON

Filets de poisson	2 kg
Court bouillon	en fonction de la quantité d'eau
Farine	0,150 kg
Margarine	0,150 kg
Bouillon	1,5 litre
Sel, poivre	à disposition
Gruyère râpé	0,300 kg

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°9a 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 9b

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

### ♦ CAROLINES AUX CHAMPIGNONS

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

### ♦ ECHINE DE PORC A LA BORDELAISE

Echine de porc sans os en morceaux	3 kg
Oignons	0,500 kg
Sel, poivre	à disposition
Bouquet garni	à disposition
Margarine	0,150 kg
Huile	1 dl
Farine	0,150 kg
Vin rouge	1 litre
Eau ou bouillon	à disposition
Champignons	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°9b
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 9b bis

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

### ♦ CAROLINES AUX CHAMPIGNONS

#### Pâte à choux :

Farine	0,200 kg
Margarine	0,100 kg
Eau	3 dl
Œufs	5 à 6 unités
Sel	1 pincée

#### Sauce Béchamel :

Farine	0,100 kg
Margarine	0,100 kg
Lait	1 litre
Sel, poivre	à disposition

Champignons 1 boîte 4/4

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

### ♦ ECHINE DE PORC A LA BORDELAISE

Echine de porc sans os en morceaux	3 kg
Oignons	0,500 kg
Sel, poivre	à disposition
Bouquet garni	à disposition
Margarine	0,150 kg
Huile	1 dl
Farine	0,150 kg
Vin rouge	1 litre
Eau ou bouillon	à disposition
Champignons	1 boîte 4/4

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°9b 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 9c

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

### ♦ CAROLINES AUX CHAMPIGNONS

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

### ♦ POMMES DE TERRE SAUTÉES

Pommes de terre à chair ferme	3,6 kg
Margarine	0,100 kg
Sel	à disposition
Huile	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°9c	
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 9c bis

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

### ♦ CAROLINES AUX CHAMPIGNONS

#### Pâte à choux :

Farine	0,200 kg
Margarine	0,100 kg
Eau	3 dl
Œufs	5 à 6 unités
Sel	1 pincée

#### Sauce Béchamel :

Farine	0,100 kg
Margarine	0,100 kg
Lait	1 litre
Sel, poivre	à disposition

Champignons	1 boîte 4/4
-------------	-------------

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

### ♦ POMMES DE TERRE SAUTÉES

Pommes de terre à chair ferme	3,6 kg
Margarine	0,100 kg
Sel	à disposition
Huile	à disposition
Persil	à disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°9c 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 9d

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

### ♦ CAROLINES AUX CHAMPIGNONS

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

### ♦ FEUILLETÉS A L'ABRICOT

Pâte feuilletée	2 kg
Abricots au sirop	1 boîte 5/1
Crème pâtissière	pour 1,5 litre de lait
Jaune d'œuf pour dorer	3 unités
Sucre glace	à disposition
Nappage blond	à disposition
Lait	1,5 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°9d
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 9d bis

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

### ♦ CAROLINES AUX CHAMPIGNONS

#### Pâte à choux :

Farine	0,200 kg
Margarine	0,100 kg
Eau	3 dl
Œufs	5 à 6 unités
Sel	1 pincée

#### Sauce Béchamel :

Farine	0,100 kg
Margarine	0,100 kg
Lait	1 litre
Sel, poivre	à disposition
Champignons	1 boîte 4/4

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

### ♦ FEUILLETÉS A L'ABRICOT

Pâte feuilletée	2 kg
Abricots au sirop	1 boîte 5/1
Crème pâtissière	pour 1,5 litre de lait
Jaune d'œuf pour dorer	3 unités
Sucre glace	à disposition
Nappage blond	à disposition
Lait	1,5 litre

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2005	SUJET N°9d 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