

GROUPEMENT « EST »		Session 2006	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet : CAP Agent polyvalent de Restauration			22129	
Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes			EP 1	
Coefficient : 6	Durée : 4 h maximum (voir sujet)	Feuillet :	1/3	

SUJET A

Sujet A- 21 et A- 22

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données en annexes 3 et 4 :

⇒ 12 parts de tarte aux pêches

Cette préparation sera réalisée et servie en assiettes, en distribution immédiate, au self.

⇒ 12 parts de panaché de légumes

Cette préparation sera réalisée et servie en gastronomique, en distribution immédiate, au self.

1. Vous complétez les fiches techniques jointes en annexes 3 et 4 (20 min maximum).
Vous réalisez votre travail en 2 h 30 maximum.
2. Le temps prévu comprend l'entretien et le rangement du matériel et des équipements utilisés.
Au cours de l'épreuve le jury peut vous interroger sur différents problèmes techniques en relation avec la situation ci-dessus.
3. A la fin de l'épreuve, un entretien avec le jury portera sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec la situation (10 min).

Groupement « EST »

Session 2006

Code(s)
examen(s)

Tirages

Sujet : CAP Agent polyvalent de Restauration

22129

Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes

EP 1

Coefficient : 6

Durée : 4h maximum

Feuillet : 2/3

SUJET A21

ANNEXE 3

Nom de la préparation : Tarte aux pêches		-- nombre de parts : 12
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)	

GAMME OPERATOIRE
Déconditionner et peser les denrées
Foncer un moule à tarte avec la pâte Brisée
Préparer le flan selon le mode d'emploi
Garnir le fond de tarte avec l'appareil à flan et répartir les pêches
Cuire au four
Préparer le nappage et napper
Refroidir
Portionner et conditionner
Stocker à température réglementaire

denrées	quantité	matériel (à compléter par le candidat)
Pâte Brisée fraîche prête à l'emploi déroulée Préparation pour flan PAE Lait stérilisé Demi pêches appertisées Nappage blond	2 unités de 6 pers. Pour 1.5 l 1.5 l 12 unités 0.200 kg	

Groupement « EST »

Session 2006

Code(s)
examen(s)

Tirages

Sujet : CAP Agent polyvalent de Restauration

SUJET A22

Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes

22129

EP 1

Coefficient : 6

Durée : 4h maximum

Feuillet : 3/3

ANNEXE 4

<p>Nom de la préparation : Panaché de légumes – nombre de parts : 12</p>	
<p>Type de distribution (à compléter par le candidat)</p>	<p>Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)</p>

<p>GAMME OPERATOIRE</p>
<p>Déconditionner les denrées</p>
<p>Cuire à la vapeur les légumes séparément</p>
<p>Assembler en bac gastronomique et ajouter le mélange beurre, ail, persil</p>
<p>Conserver à température réglementaire jusqu'à la distribution</p>

denrées	quantité	matériel (à compléter par le candidat)
<p>Courgettes surgelées Carottes surgelées Beurre Mélange ail, persil surgelés Sel, poivre</p>	<p>2.5 kg 1.6 kg 0.200 kg PM PM</p>	