

SUJET 1a

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 :

♦ PAMPLEMOUSSES FARCIS

Pamplemousses roses	9 unités
Bâtons de surimi	18 unités
Œufs de lump noirs	1 pot
Crevettes	18 grosses décortiquées
Fromage blanc	0,125 kg
Crème fraîche	0,050 litre
Sel	
Poivre	
Curry	

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 2006	SUJET N°1a
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 1b

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 :

♦ COURGETTES FARCIES

Courgettes	18 petites
Chair à saucisses	2 kg
Gruyère râpé	0,300 kg
Ail	
Echalotes	
Sel	
Poivre	

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 2006	SUJET N°1b
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 1c

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 PILAF

Riz long	1,200 kg
Margarine	0,150 kg
Oignons	0,500 kg
Bouillon	à disposition
Sel	
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 2006	SUJET N°1c
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 1d

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 :

♦ POIRES BELLE HÉLÈNE

Crème pâtissière semi-préparée (à chaud ou à froid) pour 1 litre de lait

Lait	1 litre
Poires au sirop	3 boîtes 4/4
Nappage chocolat	à disposition
Sucre	à volonté

Décor :

Vermicelle	à disposition
Fruits confits	à disposition
Gavottes	à disposition
Eventails	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 2006	SUJET N°1d
C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS		
Épreuve : EP1.2b : Préparation des repas – Partie Ecrite	Durée : 4 H 00	Coef. : 3 avec distribution des repas
		page 1/2

SUJET 2a

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

♦ TARTE AUX POIRES

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ PATÉS EN CROUTE INDIVIDUELS

Pâte feuilletée abaissée en plaques	2 kg
Viande assaisonnée pour pâtés	1,200 kg
Jaunes d'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 2006	SUJET N°2a	
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 2b

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

♦ TARTE AUX POIRES

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ CUISSES DE POULET ROTIES

Cuisses de poulet	18 unités
Oignons	0,300 kg
Margarine	0,200 kg
Eau	à disposition
Sel	
Poivre	

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 2006	SUJET N°2b	
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 2c

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

♦ TARTE AUX POIRES

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ FRITES

Frites surgelées 6 kg
Bain de friture
Sel

♦ SALADE DE LAITUES

Laitues 3 unités
Huile à disposition
Vinaigre à disposition
Moutarde
Sel
Poivre

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 2006	SUJET N°2c
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 2d

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

♦ TARTE AUX POIRES

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ DESSERT AU FROMAGE BLANC ET AUX PÊCHES

Fromage blanc	1,500 kg
Crème fraîche	0,250 kg
Pêches au sirop	3 boîtes 4/4
Sucre semoule	0,300 kg
Gavottes ou éventails ou cigarettes russes	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 2006	SUJET N°2d
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

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

♦ QUICHE LORRAINE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ TOMATES FARCIES AU THON

Tomates moyennes	18 unités
Riz long	0,400 kg
Thon	0,400 kg
Sel, poivre	à disposition
Mayonnaise prête à l'emploi	à disposition
Olives noires	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 2006	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 3b

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

♦ QUICHE LORRAINE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ ESCALOPE DE DINDE A LA CRÈME

Escalopes de dinde	18 unités
Huile	à disposition
Sel	à disposition
Poivre	à disposition
Persil	à disposition
Crème fraîche	2 litres

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 2006	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 3c

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

♦ QUICHE LORRAINE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ PATES AU GRATIN

Pâtes alimentaires	1 kg
Gros sel	à disposition
Beurre	0,100 kg
Gruyère râpé	0,100 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 2006	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 3d

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

♦ QUICHE LORRAINE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ SALADE DE FRUITS

Poires au sirop	1 boîte 4/4
Abricots au sirop	1 boîte 4/4
Oranges	0,500 kg
Bananes	0,500 kg
Cerises au sirop	1 boîte 4/4
Kiwis	4 unités
Citrons	3 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 2006	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 4a

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

♦ CRUDITÉS VARIÉES

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ TARTE AUX CHAMPIGNONS

Pâte brisée	1 kg
Farine	à volonté
Margarine	0,150 kg
Farine	0,150 kg
Lait	1 litre
Crème fraîche liquide	0,5 litre
Sel	
Poivre	
Champignons émincés au naturel	2 boîtes 4/4
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 2006	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 4b

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

♦ CRUDITÉS VARIÉES

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ FILETS DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE

Filets de poissons surgelés	18 unités d'environ 200 g
Eau	
Court bouillon instantané	en fonction de la quantité d'eau
Sauce hollandaise	pour 1,5 litre de sauce
Beurre	en fonction du mode d'emploi
Citrons	5 unités
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 2006	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 4c

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

♦ CRUDITÉS VARIÉES

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE

Pommes de terre fermes	8 kg
Gros sel	à disposition
Poivre	à disposition
Beurre	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 2006	SUJET N°4c
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

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

♦ CRUDITÉS VARIÉES

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ CHOUX A LA CRÈME

Pâte à choux semi-préparée	2 sachets
(ex : pâte à choux FRANCINE)	
Eau	en fonction du mode d'emploi
Œufs	en fonction du mode d'emploi
Crème pâtissière (poudre)	pour 1,5 litre de lait
Sucre	en fonction du mode d'emploi
Œufs	en fonction du mode d'emploi
Lait	1,5 litre
Sucre glace	

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 2006	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 5b

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

♦ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ CÔTES DE PORC SAUCE POIVRE VERT

Côtes de porc	18 unités
Margarine	0,200 kg
Sauce poivre vert en sachet	pour 2 litres de sauce

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 2006	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 5c

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

♦ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ POMMES DE TERRE BOULANGÈRE (Cuisson à court-mouillement)

Pommes de terre	6 kg
Oignons	0,500 kg
Ail	3 gousses
Eau	à hauteur des pommes de terre
Fond blanc	
Sel	à volonté
Poivre	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 2006	SUJET N°5c	
C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS			
Epreuve : EP1.2b : Préparation des repas – Partie Écrite	Durée : 4 H 00	Coef. : 3 avec distribution des repas	page 1/2

SUJET 5d

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

♦ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ TARTE ALSACIENNE AUX POMMES

Pâte brisée	1 kg
<u>Appareil à flan :</u>	
Œufs	6 unités
Lait	3/4 de litre
Crème fraîche	3 dl
Sucre semoule	0,200 kg
<u>Garniture :</u>	
Pommes	1,500 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 2006	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 6a

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

♦ COQUILLES DE POISSON MAYONNAISE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ CRÊPES AU JAMBON ET SAUCE MORNAY

Pâte à crêpes :

Farine	0,300 kg
Œufs	3 unités
Lait	0,5 litre
Sel fin	à disposition
Huile	1 dl

Sauce Mornay :

Lait	1,5 litre
Beurre	0,150 kg
Farine	0,150 kg
Emmental râpé	0,300 kg
Sel fin	à disposition
Poivre blanc	à disposition
Muscade râpée	à disposition
Jambon en dés	0,400 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 2006	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 6b

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

♦ COQUILLES DE POISSON MAYONNAISE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ PORC BRAISÉ

Epaule de porc	3,5 kg
Huile	à disposition
Oignons	0,300 kg
Carottes	0,300 kg
Vin blanc sec	0,200 litre
Eau pour sauce fond de viande	1 litre
Sel fin	à disposition
Poivre moulu	à disposition
Bouquet garni	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 2006	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 6c

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

♦ COQUILLES DE POISSON MAYONNAISE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ PURÉE - SALADE

Purée :

Purée lyophilisée	1,250 kg
Lait	selon le mode d'emploi
Eau	selon le mode d'emploi
Beurre	selon le mode d'emploi
Sel	
Poivre	

Salade :

Laitues	2 unités
Echalotes	0,200 kg
Moutarde	à volonté
Huile	à volonté
Vinaigre	à volonté
Sel	à volonté
Poivre	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 2006	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 6d

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

♦ **COQUILLES DE POISSON MAYONNAISE**

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ **CRÈMES RENVERSÉES**

Lait	2 litres
Œufs	12 unités
Sucre	0,300 kg
Sucre vanillé	2 sachets
Caramel prêt à l'emploi	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 2006	SUJET N°6d
C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS		
Epreuve : EP1.2b : Préparation des repas – Partie Écrite	Durée : 4 H 00	Coef. : 3 avec distribution des repas
		page 1/2

SUJET 7a

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

♦ CAKE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ TABOULÉ AUX POIS CHICHES

Semoule de couscous (grain moyen)	1 kg
Concombres	3 unités
Tomates	1,500 kg
Citrons	3 unités
Pois chiches	1 boîte 3/1
Huile d'olive	à disposition
Vinaigre	à disposition
Persil	à disposition
Feuilles de menthe	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 2006	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 7b

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

♦ CAKE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ CUISSES DE POULET CHASSEUR

Cuisses de poulet	18 unités
Huile	à disposition
Margarine	0,250 kg
Farine	0,250 kg
Vin blanc	½ litre
Oignons	0,500 kg
Echalotes	0,250 kg
Ail (gousses)	4 unités
Bouquet garni	1 unité
Champignons	1 boîte 4/4
Sel, poivre	à disposition
Persil	à disposition
Bouillon	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 2006	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 7c

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

♦ CAKE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ CAROTTES ET POMMES DE TERRE BRAISÉES

Pommes de terre fermes	2 kg
Carottes en rondelles surgelées	3 kg
Oignons	0,500 kg
Margarine	0,400 kg
Fond de veau	à disposition
Gros sel	à disposition
Sel fin	à disposition
Persil	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 2006	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 7d

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

♦ CAKE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ CLAFOUTIS AUX POMMES

Pommes 1,5 kg

Appareil :

Farine 0,400 kg
Sucre semoule 0,200 kg
Œufs 12 unités
Beurre fondu 0,180 kg
Lait 1 litre

Décoration :

Sucre glace 3 cuillères à soupe

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 2006	SUJET N°7d
C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS		
Epreuve : EP1.2b : Préparation des repas – Partie Écrite	Durée : 4 H 00	Coef. : 3 avec distribution des repas
		page 1/2

SUJET 8a

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

♦ CHOUX A LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ALSACIENNE

Pommes de terre	2 kg
Saucisses de Strasbourg (en boîte)	18 unités
Oignons	3 unités
Persil	à disposition
Salade (laitue)	1 unité
Mayonnaise	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 2006	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 8b

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

♦ CHOUX A LA CRÈME PÂTISSIÈRE

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 de dinde	18 unités
<u>Panure :</u>	
Farine	à volonté
Œufs	12 unités
Chapelure	à volonté
Sel fin	à disposition
Poivre moulu	à disposition
<u>Sauté :</u>	
Huile	600 ml
<u>Décoration :</u>	
Citrons	4 unités
Persil frais	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 2006	SUJET N°8b
C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS		
Epreuve : EP1.2b : Préparation des repas – Partie Écrite	Durée : 4 H 00	Coef. : 3 avec distribution des repas
		page 1/2

SUJET 8c

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

♦ CHOUX A LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ JARDINIÈRE DE LÉGUMES

Petits pois surgelés	3 kg
Carottes surgelées	1 kg
Pommes de terre fermes	2 kg
Oignons	0,500 kg
Beurre	0,100 kg
Crème fraîche	1/4de litre
Sel	à disposition
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 2006	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 8d

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

♦ CHOUX A LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser ce plat.

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

♦ CRÊPES A LA CONFITURE

Pâte à crêpes :

Farine	0,300 kg
Œufs	3 unités
Lait	0,5 litre
Vanille liquide	à disposition
Sucre	à disposition
Sel fin	à disposition
Huile	1 dl

Garniture :

Confiture	à disposition
Huile pour cuisson	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 2006	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