

## SUJET 1a bis

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

### ♦ CROQUE MONSIEUR

Pain de mie	12 tranches
Jambon blanc	3 belles tranches

#### Béchamel :

Farine	0,100 kg
Margarine	0,100 kg
Lait	1 litre
Gruyère râpé	0,300 kg
Sel	
Poivre	
Muscade	

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

### ♦ PAMPLEMOUSSES FARCIS

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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	SUJET N°1a 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 1b bis

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

### ♦ CROQUE MONSIEUR

Pain de mie	12 tranches
Jambon blanc	3 belles tranches

#### Béchamel :

Farine	0,100 kg
Margarine	0,100 kg
Lait	1 litre
Gruyère râpé	0,300 kg
Sel	
Poivre	
Muscade	

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

### ♦ COURGETTES FARCIES

Courgettes	18 unités
Chair à saucisse	2 kg
Gruyère râpé	0,300 kg
Ail	
Echalotes	
Sel	
Poivre	

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	SUJET N°1b 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 1c bis

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

### ♦ CROQUE MONSIEUR

Pain de mie	12 tranches
Jambon blanc	3 belles tranches

#### Béchamel :

Farine	0,100 kg
Margarine	0,100 kg
Lait	1 litre
Gruyère râpé	0,300 kg
Sel	
Poivre	
Muscade	

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

### ♦ RIZ PILAF

Riz long	1,200 kg
Margarine	0,150 kg
Oignons	0,500 kg
Bouillon	à disposition
Sel	
Poivre	
Persil	

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	SUJET N°1c 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 1d bis

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

### ♦ CROQUE MONSIEUR

Pain de mie 12 tranches  
Jambon blanc 3 belles tranches

#### Béchamel :

Farine 0,100 kg  
Margarine 0,100 kg  
Lait 1 litre  
Gruyère râpé 0,300 kg  
Sel  
Poivre  
Muscade

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

### ♦ 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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	SUJET N°1d 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 2a bis

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

### ♦ TARTE AUX POIRES

#### Pâte brisée :

Farine	0,250 kg
Margarine	0,125 kg
Eau	0,060 kg
Sel	

#### Garniture :

Poires au sirop	1 boîte 4/4	} appareil
Poudre d'amandes	0,125 kg	
Beurre fondu	0,125 kg	
Farine	0,030 kg	
Sucre	0,125 kg	
Œufs	3 unités	

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

### ♦ PATÉS EN CROUTE INDIVIDUELS

Pâte feuilletée abaissée en plaques	2 kg (18 pâtés)
Viande assaisonnée pour pâtés	1,200 kg
Jaunes d'œufs	2 unités

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	SUJET N°2a 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 2b bis

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

### ♦ TARTE AUX POIRES

#### Pâte brisée :

Farine	0,250 kg
Margarine	0,125 kg
Eau	0,060 kg
Sel	

#### Garniture :

Poires au sirop	1 boîte 4/4	} appareil
Poudre d'amandes	0,125 kg	
Beurre fondu	0,125 kg	
Farine	0,030 kg	
Sucre	0,125 kg	
Oufs	3 unités	

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

### ♦ CUISSÉS DE POULET ROTIES

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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	SUJET N°2b 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 2c bis

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

### ♦ TARTE AUX POIRES

#### Pâte brisée :

Farine	0,250 kg
Margarine	0,125 kg
Eau	0,060 kg
Sel	

#### Garniture :

Poires au sirop	1 boîte 4/4	} appareil
Poudre d'amandes	0,125 kg	
Beurre fondu	0,125 kg	
Farine	0,030 kg	
Sucre	0,125 kg	
Œufs	3 unités	

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

### ♦ FRITES

Frites surgelées	6 kg
Bain de friture	
Sel	

### ♦ SALADE DE LAITUES

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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	SUJET N°2c 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 2d bis

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

### ♦ TARTE AUX POIRES

#### Pâte brisée :

Farine	0,250 kg
Margarine	0,125 kg
Eau	0,060 kg
Sel	

#### Garniture :

Poires au sirop	1 boîte 4/4	} appareil
Poudre d'amandes	0,125 kg	
Beurre fondu	0,125 kg	
Farine	0,030 kg	
Sucre	0,125 kg	
Œufs	3 unités	

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

### ♦ 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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	SUJET N°2d 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 3a bis

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

### ♦ QUICHE LORRAINE

#### Pâte brisée :

Farine	0,250 kg
Margarine	0,125 kg
Eau	0,060 kg environ
Sel fin	à disposition

#### Garniture :

Poitrine de porc salée en dés	0,150 kg
Huile	0,040 kg
Gruyère râpé	0,120 kg

#### Appareil à flan :

Lait	½ litre
Œufs	4 unités
Crème fraîche	0,050 kg
Sel	à disposition
Poivre blanc	à disposition
Muscade	à disposition

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

### ♦ TOMATES FARCIES AU THON

Tomates moyennes	18 pièces
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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	SUJET N°3a 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 3b bis

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

### ♦ QUICHE LORRAINE

#### Pâte brisée :

Farine	0,250 kg
Margarine	0,125 kg
Eau	0,060 kg environ
Sel fin	à disposition

#### Garniture :

Poitrine de porc salée en dés	0,150 kg
Huile	0,040 kg
Gruyère râpé	0,120 kg

#### Appareil à flan :

Lait	½ litre
Oeufs	4 unités
Crème fraîche	0,050 kg
Sel	à disposition
Poivre blanc	à disposition
Muscade	à disposition

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

### ♦ ESCALOPE DE DINDE A LA CREME

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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	SUJET N°3b 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 3c bis

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

### ♦ QUICHE LORRAINE

#### Pâte brisée :

Farine	0,250 kg
Margarine	0,125 kg
Eau	0,060 kg environ
Sel fin	à disposition

#### Garniture :

Poitrine de porc salée en dés	0,150 kg
Huile	0,040 kg
Gruyère râpé	0,120 kg

#### Appareil à flan :

Lait	½ litre
Œufs	4 unités
Crème fraîche	0,050 kg
Sel	à disposition
Poivre blanc	à disposition
Muscade	à disposition

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

### ♦ PATES AU GRATIN

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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	SUJET N°3c bis	
C.A.P. EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLLECTIVITÉS			
Épreuve : EP1.2b : Préparation des repas – Partie Pratique	Durée : 4 H 00	Coef. : 3 avec distribution des repas	page 2/2

## SUJET 3d bis

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

### ♦ QUICHE LORRAINE

#### Pâte brisée :

Farine	0,250 kg
Margarine	0,125 kg
Eau	0,060 kg environ
Sel fin	à disposition

#### Garniture :

Poitrine de porc salée en dés	0,150 kg
Huile	0,040 kg
Gruyère râpé	0,120 kg

#### Appareil à flan :

Lait	½ litre
Oeufs	4 unités
Crème fraîche	0,050 kg
Sel	à disposition
Poivre blanc	à disposition
Muscade	à disposition

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

### ♦ 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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	SUJET N°3d 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 4a bis

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

### ♦ CRUDITÉS VARIÉES

Tomates	0,500 kg
Carottes râpées 4 <sup>ème</sup> gamme	0,500 kg
Betteraves	0,500 kg
Huile	à disposition
Vinaigre	à disposition
Moutarde	à disposition
Persil	à disposition
Echalotes	à disposition
Sel	à disposition
Poivre	à disposition

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

### ♦ 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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	SUJET N°4a 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 4b bis

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

### • CRUDITÉS VARIÉES

Tomates	0,500 kg
Carottes râpées 4 <sup>ème</sup> gamme	0,500 kg
Betteraves	0,500 kg
Huile	à disposition
Vinaigre	à disposition
Moutarde	à disposition
Persil	à disposition
Echalotes	à disposition
Sel	à disposition
Poivre	à disposition

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

### • 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	

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	SUJET N°4b 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 4c bis

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

### ♦ CRUDITÉS VARIÉES

Tomates	0,500 kg
Carottes râpées 4 <sup>ème</sup> gamme	0,500 kg
Betteraves	0,500 kg
Huile	à disposition
Vinaigre	à disposition
Moutarde	à disposition
Persil	à disposition
Echalotes	à disposition
Sel	à disposition
Poivre	à disposition

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

### ♦ 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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	SUJET N 4c 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 4d bis

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

### ♦ CRUDITÉS VARIÉES

Tomates	0,500 kg
Carottes râpées 4 <sup>ème</sup> gamme	0,500 kg
Betteraves	0,500 kg
Huile	à disposition
Vinaigre	à disposition
Moutarde	à disposition
Persil	à disposition
Echalotes	à disposition
Sel	à disposition
Poivre	à disposition

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

### ♦ 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	

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	SUJET N°4d 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 5a bis

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

### ♦ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES

Œufs	6 unités
Mayonnaise	à volonté
Crevettes décortiquées	0,100 kg
Salade	1 unité
Persil	à disposition

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

### ♦ SALADE COMPOSÉE

Laitues	3 unités
Tomates	2 unités
Gruyère en dés	0,300 kg
Maïs en grains	2 boîtes de 125 g
Persil	à volonté
Moutarde	à volonté
Huile	à volonté
Vinaigre	à volonté
Sel	à volonté
Poivre	à volonté

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	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 bis

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

### ♦ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES

Œufs	6 unités
Mayonnaise	à volonté
Crevettes décortiquées	0,100 kg
Salade	1 unité
Persil	à disposition

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

### ♦ 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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	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 bis

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

### ♦ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES

Œufs	6 unités
Mayonnaise	à volonté
Crevettes décortiquées	0,100 kg
Salade	1 unité
Persil	à disposition

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

### ♦ 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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	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 bis

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

### ♦ ŒUFS MIMOSA AUX CREVETTES

Œufs	6 unités
Mayonnaise	à volonté
Crevettes décortiquées	0,100 kg
Salade	1 unité
Persil	à disposition

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

### ♦ 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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	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 bis

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

## ♦ COQUILLES DE POISSON MAYONNAISE

Poisson surgelé	0,600 kg
Laitue	½ unité
Tomates	2 unités
Olives noires	à disposition
Mayonnaise	à disposition
Court bouillon	à disposition

---

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

## ♦ 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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	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 bis

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

### ♦ COQUILLES DE POISSON MAYONNAISE

Poisson surgelé	0,600 kg
Laitue	½ unité
Tomates	2 unités
Olives noires	à disposition
Mayonnaise	à disposition
Court bouillon	à disposition

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

### ♦ PORC BRAISÉ

Epaule de porc	3 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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	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 bis

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

### ♦ COQUILLES DE POISSON MAYONNAISE

Poisson surgelé	0,600 kg
Laitue	½ unité
Tomates	2 unités
Olives noires	à disposition
Mayonnaise	à disposition
Court bouillon instantané	à disposition

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

### ♦ 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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	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 bis

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

### ♦ COQUILLES DE POISSON MAYONNAISE

Poisson surgelé	0,600 kg
Laitue	½ unité
Tomates	2 unités
Olives noires	à disposition
Mayonnaise	à disposition
Court bouillon instantané	à disposition

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

### ♦ CRÈMES RENVERSÉES

Lait	2 litres
Œufs	12 unités
Sucre	0,300 kg
Sucre vanillé	2 sachets
Caramel prêt à l'emploi	à disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	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



## SUJET 7a bis

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

### ♦ CAKE

Farine	0,250 kg
Beurre	0,125 kg
Sucre	0,125 kg
Oeufs	3 unités
Levure chimique	½ paquet
Fruits confits (mélange)	0,080 kg
Raisins secs	0,050 kg
Rhum	à disposition

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

### ♦ TABOULÉ AUX POIS CHICHES

Semoule de coucous (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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	SUJET N°7a 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 7b bis

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

### ♦ CAKE

Farine	0,250 kg
Beurre	0,125 kg
Sucre	0,125 kg
Oeufs	3 unités
Levure chimique	½ paquet
Fruits confits (mélange)	0,080 kg
Raisins secs	0,050 kg
Rhum	à disposition

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

### ♦ 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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	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 bis

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

### ♦ CAKE

Farine	0,250 kg
Beurre	0,125 kg
Sucre	0,125 kg
Oeufs	3 unités
Levure chimique	½ paquet
Fruits confits (mélange)	0,080 kg
Raisins secs	0,050 kg
Rhum	à disposition

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

### ♦ 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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	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 bis

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

### ♦ CAKE

Farine	0,250 kg
Beurre	0,125 kg
Sucre	0,125 kg
Œufs	3 unités
Levure chimique	½ paquet
Fruits confits (mélange)	0,080 kg
Raisins secs	0,050 kg
Rhum	à disposition

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

### ♦ CLAFOUTIS AUX POMMES

Pommes	1,5 kg
<u>Appareil :</u>	
Farine	0,400 kg
Sucre semoule	0,200 kg
Œufs	12 unités
Beurre fondu	0,180 kg
Lait	1 litre
<u>Décoration :</u>	
Sucre glace	3 cuillères à soupe

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	SUJET N°7d 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 8a bis

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

### ♦ CHOUX A LA CRÈME PÂTISSIÈRE

#### Choux :

Farine	0,200 kg
Beurre	0,100 kg
Eau	0,300 kg
Œufs	5 unités
Sel fin	pour mémoire
Sucre	pour mémoire

#### Crème pâtissière :

Poudre à crème pâtissière	pour 1 litre de lait
Lait	1 litre
Autres ingrédients	selon le mode d'emploi
Parfum	au choix
Fondant	à disposition

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

### ♦ 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

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	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 bis

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

### ♦ CHOUX A LA CRÈME PÂTISSIÈRE

#### Choux :

Farine	0,200 kg
Beurre	0,100 kg
Eau	0,300 kg
Œufs	5 unités
Sel fin	pour mémoire
Sucre	pour mémoire

#### Crème pâtissière :

Poudre à crème pâtissière	pour 1 litre de lait
Lait	1 litre
Autres ingrédients	selon le mode d'emploi
Parfum	au choix
Fondant	à disposition

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

### ♦ ESCALOPES DE DINDE PANÉES

Escalopes de dinde	18 unités
--------------------	-----------

#### Panure :

Farine	à volonté
Œufs	12 unités
Chapelure	à volonté
Sel fin	à disposition
Poivre moulu	à disposition

#### Sauté :

Huile	600 ml
-------	--------

#### Décoration :

Citrons	4 unités
Persil frais	à disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	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 bis

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

### ♦ CHOUX A LA CRÈME PÂTISSIÈRE

#### Choux :

Farine	0,200 kg
Beurre	0,100 kg
Eau	0,300 kg
Oeufs	5 unités
Sel fin	pour mémoire
Sucre	pour mémoire

#### Crème pâtissière :

Poudre à crème pâtissière	pour 1 litre de lait
Lait	1 litre
Autres ingrédients	selon le mode d'emploi
Parfum	au choix
Fondant	à disposition

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

### ♦ 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	¼ de litre
Sel	à disposition
Poivre	à disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	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 bis

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

### ♦ CHOUX A LA CRÈME PÂTISSIÈRE

#### Choux :

Farine	0,200 kg
Beurre	0,100 kg
Eau	0,300 kg
Œufs	5 unités
Sel fin	pour mémoire
Sucre	pour mémoire

#### Crème pâtissière :

Poudre à crème pâtissière	pour 1 litre de lait
Lait	1 litre
Autres ingrédients	selon le mode d'emploi
Parfum	au choix
Fondant	à disposition

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

### ♦ 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 disposition

Groupement académique EST	SESSION JUIN 2006	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