

Enreuve pratique /durée 3 heures. remise en état des locaux comprise)

Vous êtes employé à la cuisine d'une collectivité d'adolescents.
 Vous devez réaliser deux plats pour 6 personnes.

CRUDITES : CELERI / BETTERAVES	CAKE
<ul style="list-style-type: none"> • céleri rave 0,300 kg • betteraves cuites 0,300 kg • poivre, sel PM • huile.. 2 dL • vinaigre 1 dL • persil 3 branches • m o u t a r d e . l c. à café 	<ul style="list-style-type: none"> • farine.. .0,200 kg . beurre.. .0, 100 kg • sucre 0,100 kg • oeufs .3 • levure chimique 1/2 sachet . rhum .0,3 dL • raisins secs .0, 100 kg . fruits confits 0,100 kg
TECHNIQUE	TECHNIQUE
<ul style="list-style-type: none"> - préparer les légumes - tailler les légumes : <ul style="list-style-type: none"> râper le céleri tailler en macédoine les betteraves - préparer la vinaigrette - assaisonner - dresser 	<ul style="list-style-type: none"> - préparer le moule - faire macérer les fruits et les raisins dans le rhum - mélanger le beurre et le sucre, faire blanchir - ajouter les oeufs un par un, mélanger - ajouter la farine et la levure, mélanger - verser dans le moule - faire cuire T 150°C, 45 min - démouler sur grille - dresser

ACADEMIE DE CAEN		CAP	Session 1999
Durée : 3 h 00		Préparation, distribution des repas	
SUJET N°1	Feuille 1/2	EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	

EPREUVE ECRITE (10 pts)

En fonction du sujet proposé, établir les menus équilibrés en utilisant les 2 plats préparés pour l'un ou l'autre de ces repas :

REPAS	MENU	APPORT ALIMENTAIRE
Déjeuner		
Dîner		

- Quel est l'utilisateur concerné ?

- Justifiez l'équilibre de vos menus en fonction de l'utilisateur :

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 1999
Durée : 30 min		Préparation des repas
S U J E T N°1	Feuille 2/2	EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE

X

Nom Prénom N° d'insc.....

Epreuve pratique (durée 3 heures, remise en état des locaux comprise)

Vous êtes agent de service d'une cantine d'un foyer de jeunes travailleurs
 Vous devez réaliser deux plats pour 6 personnes.

CRUDITES : TOMATES / CAROTTES RAPEES	GATEAU ANNA
<ul style="list-style-type: none"> • tomates 3 pièces • carottes 0,225 kg • poivre, sel PM • moutarde c. à café • huile 7 c. à soupe • vinaigre . 3 c. à soupe • persil 13 branches 	<ul style="list-style-type: none"> • farine 0,050 kg (+ 0,020 kg) • sucre en poudre 0,060 kg • oeufs 2 pièces • sel ... 1 pincée • beurre 0,100 kg • lait 2 c. à soupe • levure chimique 1/2 paquet • margarine 0,010 kg • pomme 0,100 kg env. • citron 1
TECHNIQUE	TECHNIQUE
<ul style="list-style-type: none"> - préparer : les tomates, carottes, persil - tailler et réserver : râper les carottes émincer les tomates hacher le persil - préparer une vinaigrette - assaisonner - dresser 	<ul style="list-style-type: none"> - préparer la pomme, la citronner, réserver - graisser et chemiser moule à manqué Ø 18 cm - faire fondre le beurre - <u>réaliser la pâte</u> : - tamiser la farine et la levure - ajouter le sucre, le sel - faire la fontaine - ajouter les oeufs entiers - mélanger - ajouter le lait, le beurre fondu - mélanger - tailler en mirepoix la pomme, l'ajouter à l'appareil - mélanger - mettre dans le moule - cuire à four chaud T 210°C pendant 30 min - démouler sur grille servir tiède ou froid

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 1999
Durée : 3 h 00	Feuille 1/2	Préparation, distribution des repas
SUJET N°2		EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE

EPREUVE ECRITE (10 pts)

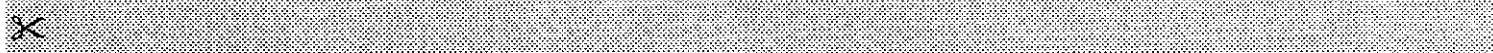
En fonction du sujet proposé, établir les menus équilibrés en utilisant les 2 plats préparés pour l'un ou l'autre de ces repas :

REPAS	MENU	APPORT ALIMENTAIRE
Déjeuner		
Dîner		

- Quel est l'utilisateur concerné ?

- Justifiez l'équilibre de vos menus en fonction de l'utilisateur :

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 1999
Durée : 30 min	Feuille 2/2	Préparation des repas
S U J E T N°2		EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE



Nom : **Prénom :** **N° d'insc.**.....

Epreuve pratique (durée 3 heures, remise en état des locaux comprise)

Vous êtes employé(e) à la cuisine d'un restaurant d'entreprise
 Vous devez réaliser deux plats pour 6 personnes.

TOMATES ANTIBOISES	BISCUIT LORRAIN
<ul style="list-style-type: none"> . tomates moyennes 6 • riz long 0,100 kg • mayonnaise 0,100 kg . thon au naturel 0,060 kg • feuilles de laitues 6 • olives noires.. 6 • sel, poivre PM • persil déshydraté PM 	<ul style="list-style-type: none"> • oeufs3 • sucre en poudre .0, 125 kg . beurre 0,050 kg . lait ..6 c. à soupe *farine 0,175 kg . levure chimique 1 paquet
TECHNIQUE	TECHNIQUE
<ul style="list-style-type: none"> - faire cuire le riz - évider les tomates - émietter le thon - mélanger le riz, le thon, la mayonnaise et la pulpe des tomates - assaisonner - farcir les tomates - dresser 	<ul style="list-style-type: none"> - travailler les jaunes et le sucre pour obtenir un ruban - ajouter le beurre fondu, le lait, la farine, la levure - mélanger - incorporer les blancs en neige à la préparation - verser la préparation dans le moule - cuire 30 min th 4/5 (180°) - démouler sur grille

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 1999
Durée : 3 h 00	Feuille 1/2	Préparation, distribution des repas
SUJET N°3		EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE

EPREUVE ECRITE (10 pts)

En fonction du sujet proposé, établir les menus équilibrés en utilisant les 2 plats préparés pour l'un ou l'autre de ces repas :

REPAS	MENU	APPORT ALIMENTAIRE
Déjeuner		
Dîner		

• Quel est l'utilisateur concerné ?

• Justifiez l'équilibre de vos menus en fonction de l'utilisateur :

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 1999
Durée : 30 min	Feuille 2/2	Préparation des repas
S U J E T N°3		EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE



Nom : Prénom : N° d'insc.....