

**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.

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

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 1999
Durée : 3 h 00	Feuille 1/2	<b>Préparation, distribution des repas</b>
<b>SUJET N°1</b>		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
<b>Déjeuner</b>		
<b>Dîner</b>		

- 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		<b>Préparation des repas</b>
<b>S U J E T N°1</b>	Feuille 2/2	EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE



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.

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

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 1999
Durée : 3 h 00	Feuille 1/2	<b>Préparation, distribution des repas</b>
<b>SUJET N°2</b>		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 :

<b>REPAS</b>	<b>MENU</b>	<b>APPORT ALIMENTAIRE</b>
<b>Déjeuner</b>		
<b>Dîner</b>		

- 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		<b>Préparation des repas</b>
<b>S U J E T N°2</b>		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.

<b>TOMATES ANTIBOISES</b>	<b>BISCUIT LORRAIN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>. tomates moyennes ..... 6</li> <li>• riz long 0,100 kg</li> <li>• mayonnaise 0,100 kg</li> <li>. thon au naturel 0,060 kg</li> <li>• feuilles de laitues 6</li> <li>• olives noires.. 6</li> <li>• sel, poivre ... .. PM</li> <li>• persil déshydraté PM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• oeufs .....3</li> <li>• sucre en poudre .0, 125 kg</li> <li>. beurre 0,050 kg</li> <li>. lait ..6 c. à soupe</li> <li>*farine ..... 0,175 kg</li> <li>. levure chimique .... 1 paquet</li> </ul>
<b>TECHNIQUE</b>	<b>TECHNIQUE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- faire cuire le riz</li> <li>- évider les tomates</li> <li>- émietter le thon</li> <li>- mélanger le riz, le thon, la mayonnaise et la pulpe des tomates</li> <li>- assaisonner</li> <li>- farcir les tomates</li> <li>- dresser</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- travailler les jaunes et le sucre pour obtenir un ruban</li> <li>- ajouter le beurre fondu, le lait, la farine, la levure</li> <li>- mélanger</li> <li>- incorporer les blancs en neige à la préparation</li> <li>- verser la préparation dans le moule</li> <li>- cuire 30 min th 4/5 (180°)</li> <li>- démouler sur grille</li> </ul>

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 1999
Durée : 3 h 00	Feuille 1/2	<b>Préparation, distribution des repas</b>
<b>SUJET N°3</b>		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
<b>Déjeuner</b>		
<b>Dîner</b>		

• 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	<b>Préparation des repas</b>
<b>S U J E T N°3</b>		EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE



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