

Académie de Lyon		Session 2001		Code(s) examen(s)	Tirages	
Sujet : CAP Agent polyvalent de Restauration				22129	A	
Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes				EP 1	L	
Coefficient : 6	Durée : 4 h maximum	Feuillet :	1/3	R	AS	

### SUJET 1

Vous devez réaliser selon les gammes opératoires données en annexes 1 et 2 :

⇒ 12 parts de gratin de courgettes

Cette préparation est réalisée en liaison froide et distribuée à J + 5 dans une maison de retraite.

⇒ 12 parts de tarte: aux fraises

Les tartelettes seront servies au self de la cuisine le jour même.

1. Vous complétez les fiches techniques jointes en annexes 1 et 2 (20 min maxi)  
Vous réalisez votre travail en 3 h (maxi).
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)

Académie de Lyon		Session 2001		Code(s) examen(s)	Tirages	
Sujet : CAP Agent polyvalent de Restauration				22129	A	
Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes				EP 1	L	
Coefficient : 6	Durée : 4 h maximum	Feuillelet :	2/3	R	JS	

ANNEXE 1

<b>Nom de la préparation : gratin de courgettes - nombre de parts : 12</b>	
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à remplir par le candidat)

GAMME OPERATOIRE
• tailler les courgettes en rondelle
• réaliser une cuisson vapeur
• préparer une sauce Béchamel
• conditionner en barquettes et ajouter le gruyère
• faire gratiner
• conduire un refroidissement rapide
• operculer
• conserver avant livraison

denrées	quantité	matériel (à compléter par le candidat)
• courgettes	3 kg	
• lait	0,8 l	
• farine	0,100 kg	
• margarine	0,100 kg	
• gruyère râpé	0,150 kg	
• sel, poivre	PM	

Académie de Lyon		Session 2001		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet : CAP Agent polyvalent de Restauration				22129	A
Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes				EP 1	L
Coefficient : 6	Durée : 4 h maximum	Feuillet :	3/3	R	15

ANNEXE 2

Nom de la préparation : tarte aux fraises - nombre de parts : 12	
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (a remplir par le candidat)

GAMME OPERATOIRE
• préparer les fraises
• découper la pâte feuilletée en bandes
• préparer les bords, piquer la pâte
• dorer et faire cuire
• préparer la crème pâtissière
• assembler les éléments
• napper de gelée de groseilles
• découper en parts
• conditionner sur assiettes individuelles
• conserver avant distribution

denrées	quantité	matériel (à compléter par le candidat)
• pâte feuilletée surgelée en plaque	1	
• poudre de crème pâtissière à froid	pour 0,75 l de liquide	
• fraises	2 kg	
• œufs	2	
• nappage fraise ou groseille	0,300 kg	

ORIGINAL

<b>Académie de Lyon</b>		<b>Session 2001</b>		Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Sujet : CAP Agent polyvalent de Restauration</b>				22129	A
Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes				EP 1	L
Coefficient : 6	Durée : 4 h maximum	Feuillet :	1/1	R	JS

ANNEXE A

FICHE DE MAINTENANCE DU COUPE-LEGUMES

Année : .....

opérations	anomalies		
	1 <sup>er</sup> trimestre	2 <sup>ème</sup> trimestre	3 <sup>ème</sup> trimestre
<b><u>Vérifier</u></b>  la présence et l'adhérence des patins	dates :	dates :	dates :
L'état de l'outil de coupe et de l'éjecteur			
L'état de la prise de la fiche et du câble			
Le bon fonctionnement de l'arrêt d'urgence			
<b><u>Contrôler</u></b>  Le verrouillage du bloc trémie			
Le relevage du levier fouloir de 3 cm			

Passage de l'ouvrier d'entretien      date : .....      signature : .....

Passage d'une entreprise spécialisée      date : .....      signature : .....

A AFFICHER OBLIGATOIREMENT

SUR LE LIEU D'UTILISATION

# ATTENTION ! SECURITE DU TRAVAIL

## PRÉCAUTIONS A OBSERVER

- 1 - L'utilisation de cette machine est interdite à toute personne non habilitée (obligation de formation du personnel aux postes de travail, loi n° 76-1106, art. 1 et décret n° 79-228, notamment art. R.231-36).
- 2 - Interdiction formelle d'introduire les mains dans la zone de travail pendant le fonctionnement.



ZONES INTERDITES	
MÉLANGEUR : intérieur de la cuve	COUPE-PAIN : alimentation et évacuation
HACHOIR : goulotte d'alimentation	COUPE-LÉGUMES : alimentation et évacuation
PASSE-TOUT : intérieur de la cuve	ÉPLUCHEUSE : chambre d'épluchage
PÉTRINS : intérieur de la cuve	CUTTERS : intérieur de la cuve

- 3 - N'utiliser que les équipements livrés avec la machine (pilon, etc.), prohiber couteau, fourchette.
- 4 - Toujours arrêter la machine avant toute intervention ou démontage.
- 5 - Respecter les consignes et conseils d'utilisation figurant sur la notice d'instructions jointe à la machine.



**DITO SAMA**

23200 AUBUSSON - FRANCE

Tél. 55 83 23 23

Télex 590 006 F

ANNEXE B

Académie de Lyon		Session 2001		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet : CAP Agent polyvalent de Restauration				22129	A
Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes				EP 1	L
Coefficient : 6	Durée : 4 h maximum	Feuillelet :	1/1	R	15