

# SUJET N° 1

Vous travaillez dans **un centre de vacances**

Mode de distribution : **Service au buffet**

Vous devez réaliser **2 préparations pour 8 personnes**

- **Tomates farcies au maïs et au thon**
- **Tartelettes en bande à la poire**

1. **TECHNOLOGIE (5 points) : Durée : 30 min.**

1.1 En dehors de la pâte feuilletée, citer 3 autres pâtes utilisées en pâtisserie.

*3 points*

1.2 Citer 4 conséquences d'un circuit de travail mal organisé.

*2 points*

**REMETTRE CETTE FEUILLE AU JURY**

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>	<b>SESSION 2002</b>	<b>S U J E T</b>	<b>TIRAGES</b>
<b>EXAMEN : CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE</b>	Code examen : 50.33405	<b>N° 1</b>	
<b>EPREUVE : PREPARATION, DISTRIBUTION, SERVICE DES REPAS</b>	Durée :5 heures	Coefficient : 3	Page 1/2

## 2. PREPARATION DES REPAS (35 points) : **Durée : 2 H 30 min.**

➤ Ce temps comporte le lavage de la vaisselle, l'entretien et le rangement des postes de travail.

➤ Après avoir vérifié les denrées distribuées, **vous organisez la préparation de vos 2 plats dans l'ordre le plus logique.**

### PLAT 1 : TOMATES FARCIES AU THON ET AU MAIS

SUCCESION DES OPERATIONS	DENREES	QUANTITES	MATERIEL (à remplir par le candidat)
- Déboîter les ingrédients apertisés	Thon à l'huile en miettes Maïs	1 boîte 250 g 1 boîte 4/4	
- Préparer les légumes - Evider les tomates	Laitue Tomates	½ 8 pièces	
- Tailler les olives en rondelles	Olives noires dénoyautés	24 pièces	
- Assembler les ingrédients et farcir les tomates	Mayonnaise industrielle Persil surgelé Sel, poivre	0,250 kg } P.M	
- Dresser en assiettes individuelles sur feuille de salade			

### PLAT 2 : TARTELETTES EN BANDE A LA POIRE

SUCCESION DES OPERATIONS	DENREES	QUANTITES	MATERIEL (à remplir par le candidat)
- Préchauffer le four			
- Préparer la crème pâtissière selon le mode d'emploi	Crème pâtissière déshydratée industrielle Lait ou eau	Quantité suffisante pour 0,5 L de liquide 0,5 L	
- Réserver			
- Préparer la pâte feuilletée pour la cuire à blanc	Pâte feuilletée surgelée	1 plaque abaissée pour 8 personnes	
- Emincer les demi-poires	Poires au sirop	8 moitiés	
- Garnir la pâte cuite avec la crème, décorer avec les poires			
- Napper avec le nappage chaud	Nappage	0,1 kg	
- Découper et dresser en assiettes individuelles			