

SUJET : N° 2

Vous travaillez dans un restaurant d'entreprise

Mode de distribution : Service à l'assiette

Vous devez réaliser 2 préparations pour 8 personnes

- Quiche lorraine
- Compote de pommes

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

1.1 Donner la signification des termes :

3 points

- "foncer"
- "abaisser"
- "appareil"

1.2 Dire pourquoi il faut laisser reposer la pâte brisée au frais avant son utilisation.

Indiquer l'action de la chaleur humide sur la cellulose

2 points

REMETTRE CETTE FEUILLE AU JURY

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2002	S U J E T	TIRAGES
EXAMEN : CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Code examen : 50.33405	N° 2	
EPREUVE : PREPARATION, DISTRIBUTION, SERVICE DES REPAS	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 : QUICHE LORRAINE

SUCCESSION DES OPERATIONS	DENREES	QUANTITES	MATERIEL (à remplir par le candidat)
- Faire la pâte Brisée	Farine	0,250 kg + 0,050 kg	
- La laisser reposer au frais	Margarine	0,125 kg	
- Préchauffer le four	Eau	P.M	
- Préparer l'appareil			
- L'assaisonner	Oeufs	3	
	Lait	0,3 L	
	Sel, poivre, muscade	P.M	
	Crème fraîche	0,1 L	
- Abaisser la pâte			
- Foncer le moule			
- Garnir avec les lardons et l'appareil	Lardons fumés découpés	0,150 kg	
- Faire cuire			
- Présenter sur assiette individuelle et réserver au chaud			

PLAT 2 : COMPOTE DE POMMES

SUCCESSION DES OPERATIONS	DENREES	QUANTITES	MATERIEL (à remplir par le candidat)
- Préparer les fruits	Pommes	1,5 kg	
	Fraises	0,125 kg	
- Couper les pommes et les faire cuire avec l'eau	Eau	0,1 L	
- Ecraser la compote			
- La sucrer	Sucre	0,050 kg	
	Sucre vanillé	1 sachet	
- Présenter en ramequins individuels			
- Décorer avec les fraises			