

Réalisation et présentation de deux préparations culinaires

SUJET C.1

Vous avez la garde de deux enfants, de trois ans et six ans.

Réalisez et présentez :

- une salade de haricots verts,
- un gâteau marbré.

Organisez votre travail dans un ordre logique.

Salade de haricots verts

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Cuire les haricots verts	Haricots verts surgelés	0,100 kg
Cuire l'oeuf dur	Tomate	1
Préparer la tomate, les olives	Oeuf	1
Assaisonner avec une vinaigrette	Olives noires	5
Présenter la salade	Huile	à évaluer
	Vinaigre	à évaluer
	Moutarde, sel, poivre	à évaluer

Gâteau marbré

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Travailler le beurre et le sucre	Farine	0,120 kg
Ajouter les oeufs et le lait, la farine et la levure	Oeufs	2
Diviser la pâte en deux	Beurre	0,080 kg
Parfumer l'une vanille et l'autre au cacao	Sucre	0,120 kg
Répartir les préparations dans le moule	Lait	4 cuillerées à soupe
Cuire à four th. 4-5 (150°C) pendant 30 minutes environ	Cacao	0,020 kg
	Sucre vanillé	1 sachet
	Levure	¼ sachet

ACADÉMIE DE GRENOBLE				SESSION 2000	
EXAMEN : C.A.P PETITE ENFANCE				Durée : 2 heures	
Epreuve : EP3 Technique de service : COLLATION				Coefficient : 5	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET C1	N°	Feuille : 1/1	

SUJET C.2

Vous gardez deux enfants de deux et quatre ans à domicile.

Vous préparez :

- du muesli pour le goûter,
- un gratin de courgettes pour le repas du soir.

Organisez votre travail dans un ordre logique.

Gratin de courgettes

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Préparer les courgettes	Courgettes	0,250 kg
Les cuire à l'eau bouillante salée 3 minutes	Beurre	0,020 kg
Faire une sauce béchamel	Farine	0,020 kg
Disposer les courgettes, la sauce, le gruyère râpé dans un plat à gratin	Lait	0,2 L
Faire gratiner	Sel, muscade	à évaluer
	Gruyère râpé	0,020 kg

Muesli

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Faire gonfler les raisins dans de l'eau tiède	Pomme	1
Préparer les fruits, les couper en petits dés. Citronner	Raisins secs	0,025 kg
Mélanger yaourt, sucre, fruits, raisins, corn flakes écrasés, amandes	Fraises	4
Servir en coupes individuelles	Amandes concassées	0,025 kg
	Corn flakes	0,040 kg
	Sucre	0,040 kg
	Yaourts nature	2
	Citron	½

ACADÉMIE DE GRENOBLE			SESSION 2000	
EXAMEN : C.A.P PETITE ENFANCE			Durée : 2 heures	
Epreuve : EP3 Technique de service : COLLATION			Coefficient : 5	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET C2	N°	Feuille : 1/1

SUJET C.3

Dans une crèche, vous préparez le repas de midi pour deux enfants de trois ans.

Réalisez et présentez :

- des carottes sauce béchamel,
- un clafoutis aux cerises.

Organisez votre travail dans un ordre logique.

Carottes sauce béchamel

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Préparer et couper les carottes en rondelles	Carottes	0,250 kg
Les faire cuire	Beurre	0,020 kg
Faire une sauce béchamel	Farine	0,020 kg
Disposer dans un plat de service	Lait	0,2 L
Maintenir au chaud	Sel, poivre, muscade	à évaluer

Clafoutis aux cerises

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Mélanger farine, oeufs, sucre, sel, lait et beurre fondu	Farine	0,060 kg
	Oeufs	2
Dénoyauter les cerises	Lait	0,2 L
	Sucre	0,080 kg
Disposer le tout dans un plat à gratin	Beurre	0,010 kg
	Sucre vanillé	1 sachet
Cuire au four th. 6-7 (180°C) pendant 30 minutes environ	Sel	à évaluer
	Cerises	0,250 kg

ACADÉMIE DE GRENOBLE				SESSION 2000	
EXAMEN : C.A.P PETITE ENFANCE				Durée : 2 heures	
Epreuve : EP3 Technique de service : COLLATION				Coefficient : 5	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET C3	N°	Feuille : 1/1	

SUJET C.4

Vous gardez deux enfants de trois et cinq ans à leur domicile.

Réalisez et présentez pour le repas du soir :

- une soupe de légumes,
- un gâteau au chocolat.

Organisez votre travail dans un ordre logique.

Soupe de légumes

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Faire cuire les légumes à l'eau	Pommes de terre	0,150 kg
	Carottes	0,100 kg
	Courgette	½
Les mixer	Poireau	1 petit
	Sel	à évaluer

Gâteau au chocolat

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Travailler les jaunes d'oeufs et le sucre	Oeufs	2
Ajouter le beurre et le chocolat fondus	Sucre	0,075 kg
Ajouter la farine, la levure et les blancs d'oeufs montés en neige	Chocolat	0,075 kg
	Beurre	0,075 kg
Cuire dans un moule graissé au four th. 4 ou 5	Farine	0,075 kg
30 minutes environ	Levure	½ cuillerée à café
	Huile pour le moule	à évaluer

ACADÉMIE DE GRENOBLE			SESSION 2000	
EXAMEN : C.A.P PETITE ENFANCE			Durée : 2 heures	
Epreuve : EP3 Technique de service : COLLATION			Coefficient : 5	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET C4	N°	Feuille : 1/1

SUJET C.5

Vous travaillez en crèche dans la section des 2-3 ans.

Réalisez et présentez pour le repas de midi de deux enfants:

- une salade composée,
- des cookies.

Organisez votre travail dans un ordre logique.

Salade composée

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Cuire l'oeuf dur	Oeuf	1
Préparer les différents composants de la salade	Salade	¼
	Tomate	1
Faire une sauce vinaigrette	Radis	8
	Maïs	0,080 kg
Présenter agréablement	Moutarde	à évaluer
	Huile, vinaigre	à évaluer
	Sel, poivre	à évaluer

Cookies

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Travailler le beurre et le sucre roux	Sucre roux	0,100 kg
Ajouter l'oeuf entier, la farine, la levure puis les pépites de chocolat	Farine	0,150 kg
	Beurre	0,075 kg
Disposer des petits tas de pâte espacés sur une tôle graissée	Oeuf	1
	Pépites de chocolat	0,100 kg
Cuire au four th 6-7 (180°C)	Levure chimique	1 c. à café rase
	Huile (tôle)	à évaluer

ACADÉMIE DE GRENOBLE			SESSION 2000	
EXAMEN : C.A.P PETITE ENFANCE			Durée : 2 heures	
Epreuve : EP3 Technique de service : COLLATION			Coefficient : 5	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET C5	N°	Feuille : 1/1

SUJET C.6

Vous préparez une partie du repas de midi de deux enfants de quatre ans.

Réalisez et présentez :

- un cake au jambon,
- des pommes hérisson.

Organisez votre travail dans un ordre logique.

Cake au jambon

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Incorporer les oeufs un à un à la farine	Oeufs	3
Verser le lait puis la matière grasse fondue	Farine	0,200 kg
Ajouter les olives, le gruyère, le jambon coupé en dés, la levure	Lait	0,1 L
Bien mélanger	Beurre	0,075 kg
Cuire dans un moule graissé	Gruyère râpée	0,080 kg
Th. 5 - 40 minutes environ	Jambon	0,100 kg
	Olives vertes dénoyautées	12
	Levure	½ paquet
	Sel	à évaluer
	Huile pour moule	à évaluer

Pommes hérisson

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Préparer le sirop	Sucre	0,100 kg
Préparer les pommes, les couper en deux	Eau	¼ L
Les cuire dans le sirop	Pommes	2
Faire réduire le sirop	Amandes effilées	0,020 kg
Napper les pommes avec le sirop réduit		
Décorer avec les amandes		

ACADÉMIE DE GRENOBLE			SESSION 2000	
EXAMEN : C.A.P PETITE ENFANCE			Durée : 2 heures	
Epreuve : EP3 Technique de service : COLLATION			Coefficient : 5	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET C6	N°	Feuille : 1/1

SUJET C.7

Réalisez et présentez pour deux enfants de trois et six ans, confiés à votre garde :

- une macédoine de légumes avec tomates,
- un quatre-quarts.

Organisez votre travail dans un ordre logique.

Macédoine de légumes avec tomates

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Préparer la macédoine et les tomates	Tomates	2
Réaliser la sauce vinaigrette	Macédoine surgelée	0,200 kg
Présenter	Huile, vinaigre	à évaluer
	Sel, moutarde	à évaluer

Quatre-quarts

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Travailler le beurre et le sucre	Beurre	0.100 kg
	Sucre	0.100 kg
Ajouter les oeufs, la farine, le sucre vanillé, le sel	Oeufs	2
	Farine	0.100 kg
Cuire dans un moule huilé et fariné au four	Sel	1 pincée
	Sucre vanillé	1 sachet
th. 4-5 (150°C) 30 minutes environ	Huile	à évaluer

ACADÉMIE DE GRENOBLE			SESSION 2000	
EXAMEN : C.A.P PETITE ENFANCE			Durée : 2 heures	
Epreuve : EP3 Technique de service : COLLATION			Coefficient : 5	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET C7	N°	Feuille : 1/1

SUJET C.8

Employé(e) en maison d'enfants, vous participez à la préparation du repas du soir de 2 enfants de six ans.

Réalisez et présentez :

- une quiche au fromage,
- une salade de fruits.

Organisez votre travail dans un ordre logique.

Quiche au fromage

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Réaliser une pâte brisée	Farine	0,200 kg
Préparer la garniture en mélangeant le gruyère râpé, les oeufs, la crème, le sel	Beurre	0,100 kg
	Eau	à évaluer
Foncer un moule, verser la garniture	Sel	à évaluer
	Gruyère râpé	0,125 kg
Cuire au four th. 6-7 30 minutes environ	Oeufs	2
	Crème	0.20 L

Salade de fruits

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Réaliser la salade de fruits	Pomme	1
	Poire	1
	Banane	1
	Orange	1
	Kiwi	1
	Citron	½
	Sucre semoule	à évaluer

ACADÉMIE DE GRENOBLE			SESSION 2000	
EXAMEN : C.A.P PETITE ENFANCE			Durée : 2 heures	
Epreuve : EP3 Technique de service : COLLATION			Coefficient : 5	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET C8	N°	Feuille : 1/1

SUJET C.9

Vous travaillez dans un centre aéré.

Réalisez et présentez pour deux enfants de six ans :

- des crêpes au jambon,
- des pommes au four.

Organisez votre travail dans un ordre logique.

Crêpes au jambon

SUCCESSION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Réaliser à pâte à crêpe	Crêpes :	
Réaliser la sauce béchamel	Oeuf	1
Ajouter le jambon coupé en dés et le gruyère râpé à la sauce béchamel	Farine	0,100 kg
Cuire les crêpes	Lait	0,2 L environ
Les garnir avec la béchamel au jambon	Huile	1 cuillerée à soupe
Servir chaud	Sel	
	Béchamel :	
	Farine	0,020 kg
	Beurre	0,020 kg
	Lait	0,2 L
	Sel	à évaluer
	Jambon	1 tranche
	Gruyère râpé	0.020 kg

Pommes au four

SUCCESSION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Préparer les pommes	Pommes	2
Les garnir de sucre	Sucre	0,040 kg
Cuire au four th. 6 (180°C) 30 minutes environ		

ACADÉMIE DE GRENOBLE				SESSION 2000	
EXAMEN : C.A.P PETITE ENFANCE				Durée : 2 heures	
Epreuve : EP3 Technique de service : COLLATION				Coefficient : 5	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET C9	N°	Feuille : 1/1	

SUJET C.10

Dans une crèche, vous préparez le repas de midi pour deux enfants de deux ans.

Réalisez et présentez :

- une salade de riz composée,
- une crème renversée au caramel.

Organisez votre travail dans un ordre logique.

Salade de riz composée

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Cuire le riz	Riz	0,080 kg
Cuire les oeufs durs	Oeufs	2
Préparer tomate, olives et persil	Tomate	1
Faire une sauce vinaigrette	Persil	1 branche
Mélanger le tout	Olives noires	6
Présenter	Huile, vinaigre	à évaluer
	Sel, poivre	à évaluer

Crème renversée au caramel

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Réaliser un caramel	Sucre	0,050 kg
Chemiser les ramequins	Oeufs	2
Mélanger les oeufs, le sucre et le sucre vanillé	Sucre	0,020 kg
Ajouter le lait chaud	Sucre vanillé	1 sachet
Verser la préparation dans les ramequins	Lait	0,3 L
Cuire au bain-marie au four th. 5-6 (180°C)		

ACADÉMIE DE GRENOBLE				SESSION 2000	
EXAMEN : C.A.P PETITE ENFANCE				Durée : 2 heures	
Epreuve : EP3 Technique de service : COLLATION				Coefficient : 5	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET C10	N°	Feuille : 1/1	

SUJET C.11

A la crèche, vous préparez le repas de midi de deux enfants de trois ans.

Réalisez et présentez :

- une ratatouille,
- un cake.

Organisez votre travail dans un ordre logique.

Ratatouille

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Préparer et tailler les légumes	Tomate	1
	Courgette	1
Les faire revenir à l'huile	Aubergine	½
	Oignon	½
Cuire ensuite à feu moyen, couvert	Ail	½ gousse
	Persil	à évaluer
	Bouquet Garni	à évaluer
	Huile	à évaluer
	Sel	à évaluer

Cake

SUCCESION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Faire gonfler les raisins dans l'eau tiède	Raisins secs	0,060 kg
Travailler beurre et sucre, sucre vanillé	Beurre	0,060 kg
	Sucre	0,060 kg
Ajouter les oeufs, la farine, la levure, les raisins secs	Sucre vanillé	½ sachet
	Oeuf	1
Faire cuire dans des moules individuels graissés, au four th. 4-5	Farine	0,100 kg
	Levure chimique	¼ sachet
	Sel	1 pincée
	Huile pour le moule	à évaluer

ACADÉMIE DE GRENOBLE				SESSION 2000	
EXAMEN : C.A.P PETITE ENFANCE				Durée : 2 heures	
Epreuve : EP3 Technique de service : COLLATION				Coefficient : 5	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET C11	N°	Feuille : 1/1	

SUJET C.12

Vous travaillez dans un centre aéré et vous préparez le repas de deux enfants de quatre et six ans.

Réalisez et présentez :

- une purée de pommes de terre,
- une tarte aux pommes.

Organisez votre travail dans un ordre logique.

Purée de pommes de terre

SUCCESSION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Préparer et cuire les pommes de terre	Pommes de terre	0,400 kg
Réduire les pommes de terre en purée	Lait	0,1 L
Ajouter le lait puis le beurre	Beurre	0,010 kg
Assaisonner	Sel	à évaluer
Maintenir au chaud	Poivre	à évaluer

Tarte aux pommes

SUCCESSION DES OPÉRATIONS	DENRÉES	QUANTITÉS
Réaliser une pâte brisée	Farine	0,100 kg
Foncer le moule à tarte	Beurre	0,050 kg
Disposer les pommes émincées	Sel	à évaluer
Saupoudrer de sucre semoule	Eau	à évaluer
Cuire au four th. 6-7 (180°C)	Pommes	2
	Sucre semoule	à évaluer

ACADÉMIE DE GRENOBLE				SESSION 2000	
EXAMEN : C.A.P PETITE ENFANCE				Durée : 2 heures	
Epreuve : EP3 Technique de service : COLLATION				Coefficient : 5	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET C12	N°	Feuille : 1/1	