

## SUJET N° 1

1. PRODUCTION(S) CULINAIRE(S), en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie de sécurité et d'ergonomie.

Poulet rôti – courgettes duo-parmentier      nombre de portions :12 dont 1 échantillon

Salade de betteraves rouges      nombre de portions :12 dont 1 échantillon

- 1.1 En se référant à la fiche de contrôle des denrées, vérifier la conformité de chaque produit et compléter les colonnes « contrôle » et « observations ».
- 1.2 Réaliser les préparations.

2. CONDITIONNEMENT ET/OU DRESSAGE

3. REMISE EN ETAT DES MATERIELS ET DES POSTES DE TRAVAIL.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie.



4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Compléter le tableau de l'annexe 1 en fonction des denrées utilisées lors des productions culinaires. (7 pts)
- 4.2 Citer le type de cuisson représenté par le schéma de l'annexe 2. (1 pt)
- 4.3 Indiquer l'intérêt de ce type de cuisson (2 réponses attendues). (4 pts)

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 1	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 1/4

## FICHE DE CONTRÔLE N °1

<b>N° DU CANDIDAT :</b>	<b>PREPARATIONS :</b> <b>Poulet rôti – duo Parmentier</b> <b>Salade de betteraves rouges</b>
-------------------------	--

### Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<b>1<sup>ère</sup> réalisation</b>  cuisses de poulet courgettes en rondelles pommes de terre huile d'olive oignons émincés poivrons en lamelles ail granulé tomates concassées sel poivre	Surgelé Surgelé 5 <sup>ème</sup> gamme  Surgelé Surgelé Déshydraté Appertisé	12 1,500 kg 1 kg 0,1 l 0,150 kg 0,100 kg PM 1 bte 4 / 4 PM			
<b>2<sup>ème</sup> réalisation</b>  betteraves en dés salade verte vinaigrette	Appertisés 4 <sup>ème</sup> gamme Prête à l'emploi	1,300 kg 0,125 kg PM			

Portions à servir :

1<sup>ère</sup> réalisation : 12 barquettes thermoscellables ou avec couvercle  
 2<sup>ème</sup> réalisation : 12 assiettes jetables

Matériel à prévoir :

12 barquettes à thermosceller ou avec couvercle  
 12 assiettes jetables

## GAMME OPERATOIRE

### 1<sup>ère</sup> réalisation : poulet rôti – courgettes duo parmentier

- ◆ cuire les cuisses de poulet sur grill au four mixte à 180 °C
- ◆ faire suer les oignons, les poivrons et l'ail dans l'huile d'olive
- ◆ ajouter les courgettes, les tomates concassées et laisser cuire 15 minutes
- ◆ ajouter les pommes de terre, monter en température
- ◆ conditionner en barquette la viande et les légumes
- ◆ traiter en liaison froide

### 2<sup>ème</sup> réalisation : betteraves en salade

- égoutter les betteraves
- assaisonner
- garnir les assiettes avec la salade verte
- dresser les betteraves
- persiller
- stocker en chambre froide.

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 1	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 3/4

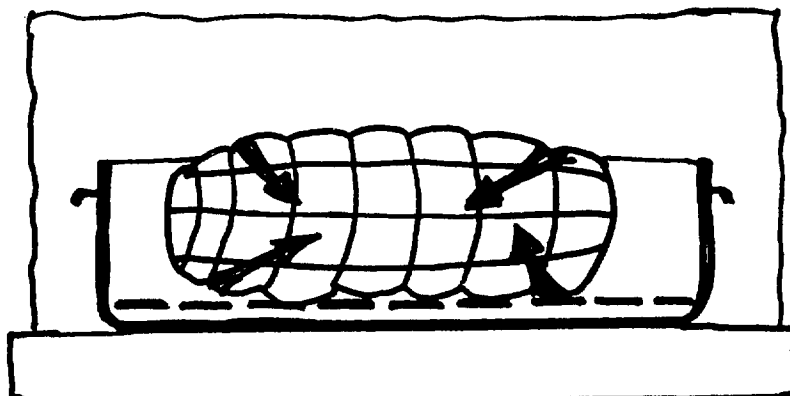
A RENDRE AVEC LA COPIE

SUJET N° 1 – N° DU CANDIDAT : .....

**ANNEXE 1**

Gammes	Température de conservation	Nom des produits

**ANNEXE 2**



*(source BPI)*

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 1	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 4/4

## EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

### SUJET N°1

4-1- Compléter le tableau de l'annexe 1 en fonction des denrées utilisées lors des productions culinaires ( 7 points)

Gammes	Température de conservation	Nom des produits
2ème gamme	Température ambiante	tomates concassées betteraves en dés
3ème gamme	Température : - 18°C	cuisse de poulet courgettes oignons-poivrons
4ème gamme	Température : + 3°C	salade verte
5ème gamme	Température : + 3°C	pommes de terre

( 4 x 0,25 = 1 point)

( 4 x 0,5 = 2 points)

( 4 x 1 = 4 points)

4-2- Citer le type de cuisson représenté par le schéma de l'annexe 2 ( 1 point)

Cuisson par concentration

4-3- Indiquer l'intérêt de ce type de cuisson ( 2 réponses attendues) ( 4 points)

*2 points par bonne réponse*

Migration des éléments nutritifs à l'intérieur du produit

Formation d'une croûte à l'extérieur

Coagulation superficielle des protéines