

SUJET N° 2

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

Lieu sauce hollandaise - riz	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
Choux à la crème	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.

✂ -----

SUJET N° 2

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Citer les produits prêts à l'emploi utilisés lors de l'épreuve. (3 pts)
- 4.2 Citer 3 avantages de l'utilisation de ces produits. (4,5 pts)
- 4.3 Citer les 3 couleurs des emballages du lait et donner leurs significations . (4,5 pts)

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 2	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 1 / 3

FICHE DE CONTRÔLE N °2

N° DU CANDIDAT :	PREPARATIONS : Lieu sauce hollandaise – riz Choux à la crème				
Composants de la réalisation					
Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
1^{ère} réalisation filets de lieu fumet de poisson sauce hollandaise type « chef » sel poivre riz	Surgelé Déshydraté Déshydraté	12 de 120 g qté pour 1 l qté pour 1 l PM PM 0,700 kg			
2^{ème} réalisation choux crème pâtissière à froid lait ou eau sucre glace	Industriel Déshydraté UHT	12 gros qté pour 12 1 l PM			
<p><u>Portions à servir :</u></p> <p>1^{ère} réalisation : barquettes individuelles (1 filet nappé de sauce par personne + riz) 2^{ème} réalisation : 1 chou fourré par personne sur assiette individuelle</p>					
<p><u>Matériel à prévoir :</u></p> <p>- 13 barquettes individuelles - 11 assiettes à dessert</p>					

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : filets de lieu sauce hollandaise - riz

- ◆ déconditionner les denrées
- ◆ cuire les filets de poisson dans le fumet reconstitué (four mixte à 160 °C pendant 12 minutes)
- ◆ vérifier la cuisson
- ◆ réserver les filets au chaud
- ◆ faire la sauce hollandaise selon le mode d'emploi en utilisant le fumet de poisson
- ◆ faire cuire le riz dans une grande quantité d'eau bouillante salée 20 minutes
- ◆ égoutter
- ◆ conditionner en barquettes individuelles riz plus poisson
- ◆ napper de sauce hollandaise
- ◆ traiter en liaison froide.

2^{ème} réalisation : choux à la crème

- réaliser la crème pâtissière instantanée à froid
- fourrer les choux à l'aide de la poche à douille
- saupoudrer de sucre glace
- dresser en assiettes individuelles
- stocker au froid.

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 2	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 3 / 3

EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°2

4-1- Citer les produits prêts à l'emploi utilisés lors de l'épreuve (3 points)

1 point par bonne réponse

- fumet de poisson
- sauce hollandaise
- crème pâtissière à froid

4-2- Citer 3 avantages de l'utilisation de ces produits (4.5 points)

- produits bactériologiquement sûrs (1,5)
- économique (pas de gaspillage) (1)
- réduction de la main d'oeuvre (1)
- possibilité de personnalisation et d'amélioration (1)

4-3- Citer les 3 couleurs des emballages du lait et donner leurs significations (4.5 points)

- rouge : lait entier (1,5)
- bleu : lait demi écrémé (1,5)
- vert : lait écrémé (1,5)