

SUJET N° 3

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

Quenelle de la mer	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
Tartelette hérisson	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° 3

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Citer la gamme à laquelle appartiennent les quenelles. (2 pts)
- 4.2 Donner la signification de la mention « U. H. T. » pour le lait et la crème. (4 pts)
- 4.3 Citer 3 autres formes sous lesquelles nous pouvons trouver le lait dans le commerce. (6 pts)

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

FICHE DE CONTRÔLE N °3

N° DU CANDIDAT :	PREPARATIONS : Quenelle de la mer Tartelette hérisson
-------------------------	--

Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
1^{ère} réalisation					
quenelles brochet (petites)	Appertisé	2 btes 4/4			
moules décoquillées	Surgelé	0,3 kg			
crevettes décortiquées	Surgelé	0,3 kg			
sauce béchamel	Déshydraté	0,110 kg			
lait	U.H.T.	1 l			
crème fleurette	U.H.T.	0,1 l			
persil	Surgelé	PM			
margarine		PM			
2^{ème} réalisation					
fonds de tartelette sucrés	Prêt à l'emploi	12			Suivant mode d'emploi
mousse au chocolat noir	Déshydraté				
lait	U.H.T.	0,5 l			
1 / 2 poire au naturel amandes effilées	Appertisé	12 pièces 0,08 kg			

Portions à servir :

1^{ère} réalisation : en barquettes individuelles aluminium ou plastique

2^{ème} réalisation : en assiette à dessert usage unique

Matériel à prévoir :

12 barquettes individuelles aluminium ou plastique avec couvercle

12 assiettes à dessert usage unique

plateaux

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : quenelles de la mer

- ◆ répartir les quenelles dans les barquettes. Réserver
- ◆ réaliser la sauce béchamel selon le mode d'emploi. Ajouter la crème fleurette, les moules, les crevettes.
- ◆ vérifier l'assaisonnement
- ◆ répartir le mélange précédent dans les barquettes
- ◆ traiter en liaison froide.

2^{ème} réalisation : tartelettes hérisson

- réaliser la mousse au chocolat selon le mode d'emploi
- griller les amandes légèrement
- garnir les fonds de tartelettes de mousse
- couvrir d'1 / 2 poire
- décorer avec les amandes
- mettre sur assiette. Présenter sur plateau
- stocker en chambre froide

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

EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°3

4-1- Citer la gamme à laquelle appartiennent les quenelles (2 points)

2ème gamme

4-2- Donner la signification de la mention "U.H.T" pour le lait et la crème (4 points)

U.H.T= Ultra Haute Température
(145°C pendant environ 3 s)

4-3- Citer 3 autres formes sous lesquelles nous pouvons trouver le lait dans le commerce (6 points)

1,5 pt par bonne réponse

lait pasteurisé
lait concentré sucré
lait en poudre
lait stérilisé