

SUJET N° 4

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

Escalopes de volaille en sauce	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
Tartes aux poires	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° 4

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Citer les produits appertisés utilisés lors des préparations. (3 pts)
- 4.2 Citer 3 avantages des produits appertisés. (4,5 pts)
- 4.3 Citer 3 formes de conservation de la crème. (4,5 pts)

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

FICHE DE CONTRÔLE N °4

N° DU CANDIDAT :	PREPARATIONS : Escalopes de volaille en sauce Tartes aux poires				
Composants de la réalisation					
Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
1^{ère} réalisation escalopes de volaille eau fond blanc de volaille « chef » sauce tomate « chef » crème fleurette roux blanc « chef » sel, poivre	Surgelé Déshydraté Déshydraté UHT Déshydraté	12 p 1 / 2 l 0,110 kg 0,035 kg PM			} Selon mode d'emploi
2^{ème} réalisation fonds de tartes sucrés compote de poires poires nappage blond	Prêt à l'emploi Appertisé Appertisé	2 (6 pers) 1 bte 1 / 2 1 bte 4 / 4			
<p><u>Portions à servir :</u></p> <p>1^{ère} réalisation : 12 barquettes thermoscellables 2^{ème} réalisation : 12 assiettes à dessert pour service en self</p>					
<p><u>Matériel à prévoir :</u></p> <p>12 barquettes thermoscellables 12 assiettes à dessert usage unique</p>					

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : escalopes de volaille en sauce

- ◆ cuire les escalopes au four vapeur 15 minutes
- ◆ reconstituer le fond blanc de volaille
- ◆ reconstituer la sauce avec le fond blanc
- ◆ lier avec le roux blanc
- ◆ conditionner en barquettes. Napper de sauce.
- ◆ thermosceller, étiqueter
- ◆ traiter en liaison froide.

2^{ème} réalisation : tartes aux poires

- mettre la compote de poire dans les fonds de tarte
- émincer les poires égouttées. Décorer les tartes
- napper
- conditionner sur assiettes individuelles pour un service en self
- stocker en chambre froide

EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°4

4-1- Citer les produits appertisés utilisés lors des préparations (3 points)

1,5 pt par bonne réponse

- compote de poires
- poires

4-2- Citer 3 avantages des produits appertisés (4.5 points)

- stockage à température ambiante
- produit stérile
- facilité d'utilisation
- prix réduit

4-3- Citer trois formes de conservation de la crème (4.5 points)

1,5 points par bonne réponse

crème pateurisée
crème stérilisée
crème UHT