

SUJET N° 5

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

Cuisses de poulet sauce chasseur – pommes de terre nombre de portions :12 dont 1 échantillon

Salade de crudités 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° 5

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Compléter le tableau en annexe. (6 pts)
- 4.2 Indiquer 3 précautions à prendre lors de la réception des produits frais. (6 pts)

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 5	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 1 / 4

FICHE DE CONTRÔLE N° 5

N° DU CANDIDAT :	PREPARATIONS : Cuisses de poulet sauce chasseur – pommes de terre Salade de crudités
-------------------------	---

Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
1^{ère} réalisation cuisses de poulet sauce chasseur pommes de terre rondes sel - poivre	Surgelé Déshydraté 5 ^{ème} gamme	12 qté pour 1 l 1,200 kg PM			
2^{ème} réalisation tomates carottes râpées cœurs d'artichauts salade verte vinaigrette sel – poivre	Frais 4 ^{ème} gamme 2 ^{ème} gamme 4 ^{ème} gamme prêt à l'emploi	12 pièces 0,600 kg 2 btes 4 / 4 0,250 kg PM PM			

Portions à servir :

1^{ère} réalisation : barquette, de deux personnes, plastique avec couvercle
2^{ème} réalisation : assiettes individuelles

Matériel à prévoir :

6 barquettes de deux personnes, en plastique avec couvercle.
12 assiettes individuelles

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : cuisses de poulet sauce chasseur – pommes de terre

- ◆ dresser les cuisses de poulet sur grille. Les cuire au four mixte 180°
- ◆ préparer la sauce chasseur suivant le mode d'emploi pour 1 l
- ◆ vérifier l'assaisonnement
- ◆ déconditionner les pommes de terre suivant la notice d'emploi
- ◆ conditionner dans les barquettes plastiques pour 2 personnes viande et légumes. Napper de sauce
- ◆ traiter en liaison froide.

2^{ème} réalisation : salade de crudités

- déconditionner les cœurs d'artichauts, égoutter
- préparer les tomates. Les tailler
- déconditionner la salade, traiter selon le mode d'emploi et la tailler en chiffonnade
- déconditionner les carottes, traiter selon le mode d'emploi. Assaisonner
- dresser sur assiettes individuelles
- stocker en chambre froide.

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 5	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 3 / 4

SUJET N° 5

A RENDRE AVEC LA COPIE

N° DE CANDIDAT :

ANNEXE

Indiquer la gamme à laquelle appartiennent les aliments utilisés lors des préparations.
Indiquer les températures de stockage.

	Gamme	Température de stockage
Cuisses de poulet		
Tomates		
Carottes râpées		
Pommes de terre		
Cœurs d'artichauts		
Salade verte		

EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°5

4-1- Compléter le tableau en annexe (6 points)

Indiquer la gamme à laquelle appartiennent les aliments utilisés lors des préparations

Indiquer les températures de stockage

	Gamme	Température de stockage
Cuisses de poulet	3	- 18°C
Tomates	1	+6°C +8°C
Carottes râpées	4	+1°C +3°C
Pommes de terre	5	0 +3°C
Coeurs d'artichauts	2	+12°C +15°C
Salade verte	4	+1°C +3°C

4-2- Indiquer 3 précautions à prendre lors de la réception des produits frais (6 points)

2 points par bonne réponse

Comparer bon de commande , bon de livraison

Peser, compter la marchandise livrée

Vérifier la qualité des produits

Contrôler les étiquetages

Stocker en chambre froide positive