

SUJET N° 6

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

| | |
|-------------------------------------|---|
| Filets de poisson – épinards vapeur | nombre de portions :12 dont 1 échantillon |
| Tartelettes aux fruits | 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° 6

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Indiquer à quelle gamme appartiennent les fruits au sirop appertisés. **(1 point)**
- 4.2 Citer 3 avantages de l'utilisation de produits appertisés. **(4,5 points)**
- 4.3 Indiquer le lieu et la température de stockage des produits appertisés. **(2 points)**
- 4.4 Citer les différents contrôles à effectuer lors de l'utilisation de ces produits appertisés. **(4,5 points)**

| | | | |
|---|------------------------------|-------------------------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION | Codes : 51 34302 50 22122 | SUJET N° 6 | SESSION 2000 |
| EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION | Durée : | COEF. : BEP : 8 – CAP : 10 | Page 1 / 3 |

FICHE DE CONTRÔLE N ° 6

| | |
|-------------------------|--|
| N° DU CANDIDAT : | PREPARATIONS : Filets de poisson – épinards vapeur Tartelettes aux fruits |
|-------------------------|--|

Composants de la réalisation

| Ingrédients | Type de produit | Quantité pour 12 | Contrôle | | Observations |
|---|--|---|----------|--------------|------------------------------|
| | | | Conforme | Non conforme | |
| 1^{ère} réalisation filets de poisson champignons émincés persil haché ciboulette hachée vin blanc fumet de poisson roux blanc « chef » crème liquide épinards en branche | Surgelé Appertisé Surgelé ou déshydraté Surgelé ou déshydraté Déshydraté Déshydraté UHT Surgelé | 12 pièces de 120 g 0,250 kg PM PM 0,2 l pour 1 l pour 1 l 0,15 l 2,500 kg | | | |
| 2^{ème} réalisation fonds de tartelettes crème pâtissière cerises au sirop abricots au sirop lait ou eau | Prêt à l'emploi Déshydraté Appertisé Appertisé | 12 p. pour 1/2 l 12 p. 12 oreillons 1 / 2 l | | | Quantité selon mode d'emploi |

Portions à servir :

1^{ère} réalisation : barquettes individuelles (épinards + 1 filet de poisson par personne)
2^{ème} réalisation : 1 tartelette par personne sur assiette individuelle.

Matériel à prévoir :

12 barquettes individuelles thermoscellables
12 assiettes individuelles

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : filets de poisson à la crème – épinards vapeur

- ◆ reconstituer le fumet de poisson selon le mode d'emploi
- ◆ plaquer dans un bac gastronorme les champignons, le persil, les filets de poisson, le vin blanc, le sel, le poivre.
- ◆ mouiller avec le fumet reconstitué
- ◆ cuire 10 à 15 minutes au four mixte à 180°C
- ◆ réserver les filets
- ◆ filtrer le fumet, réserver la garniture
- ◆ réaliser le roux blanc, mouiller avec le liquide de cuisson du poisson
- ◆ ajouter la crème liquide, la garniture et la ciboulette. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire
- ◆ faire cuire les épinards à la vapeur. Assaisonner.
- ◆ Dresser en barquettes individuelles épinards, puis filet de poisson. Napper de sauce. Thermosceller.
- ◆ traiter en liaison froide.

2^{ème} réalisation : tartelettes aux fruits

- déconditionner les fruits au sirop. Les égoutter. Tailler
- reconstituer la crème pâtissière à froid selon le mode d'emploi
- garnir les fonds de tartelettes de crème
- décorer avec les fruits au sirop
- conditionner sur assiettes individuelles
- stocker au froid.

| | | | |
|---|------------------------------|-------------------------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION | Codes : 51 34302 50 22122 | SUJET N° 6 | SESSION 2000 |
| EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION | Durée : | COEF. : BEP : 8 – CAP : 10 | Page 3 / 3 |

EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

| |
|-----------|
| SUJET N°6 |
|-----------|

4-1- Indiquer à quelle gamme appartiennent les fruits au sirop appertisés (1 point)
2ème gamme

4-2- Citer 3 avantages de l'utilisation de produits appertisés (4.5 points)
1,5 pt par bonne réponse

- Les produits appertisés se conservent longtemps d'où la possibilité d'avoir un stock qui permet de faire face à l'imprévu
- Cuissons inutiles d'où économie de temps et d'énergie
- Pas de préparation (ex.:épluchage) d'où économie de temps, d'argent (moins de personnel)
- Possibilité de varier les préparations sans tenir compte des saisons
- Pertes en vitamines limitées
- Bonne qualité nutritionnelle

4-3- Indiquer le lieu et la température de stockage des produits appertisés (2 points)
1 pt par bonne réponse

- Les produits appertisés seront stockés dans la réserve épicerie, dans un endroit sec
- température de stockage: température ambiante , + 15°C

4-4- Citer les différents contrôles à effectuer lors de l'utilisation de ces produits appertisés (4.5 points)

1,5 pt par bonne réponse

- Vérifier l'état des boîtes : pas de boîte cabossée, bombée, fuitée, rouillée
- Vérifier la D.L.U.O
- Lire le mode d'emploi (voir si utilisation du jus, nécessité de rincer...)