

SUJET N° 7

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

| | |
|-------------------------------------|---|
| Quenelles façon Nantua – riz créole | nombre de portions :12 dont 1 échantillon |
| Mousse des tropiques | 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° 7

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Compléter le tableau en annexe en reportant le numéro correspondant à l'organe. **(4 points)**
- 4.2 Enoncer le principe de fonctionnement de l'appareil en vous aidant du schéma joint. **(4 points)**
- 4.3 Citer 4 avantages de cette technique de cuisson. **(4 points)**

| | | | |
|---|------------------------------|-------------------------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION | Codes : 51 34302 50 22122 | SUJET N° 7 | SESSION 2000 |
| EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION | Durée : | COEF. : BEP : 8 – CAP : 10 | Page 1 / 4 |

FICHE DE CONTRÔLE N ° 7

N° DU CANDIDAT :

PREPARATIONS :
Quenelles façon Nantua – riz créole
Mousse des tropiques

Composants de la réalisation

| Ingrédients | Type de produit | Quantité pour 12 | Contrôle | | Observations |
|------------------------------------|-----------------------|-------------------------|----------|--------------|--------------|
| | | | Conforme | Non conforme | |
| 1^{ère} réalisation | | | | | |
| quenelles de brochet | Sous vide | 12 ou 24 selon grosseur | | | |
| margarine | Surgelé ou déshydraté | 0,025 kg | | | |
| échalotes | | PM | | | |
| champignons émincés | Appertisé | 0,250 kg | | | |
| vin blanc | Déshydraté | 0,1 l | | | |
| sauce crustacés | | pour 1 l | | | |
| crème fraîche | | 0,1 l | | | |
| sel – poivre | | PM | | | |
| riz long | | 0,6 kg | | | |
| 2^{ème} réalisation | | | | | |
| mousse de chocolat blanc | Déshydraté | Qté pour 0,5 l | | | |
| lait 1 / 2 écrémé | UHT | 0,5 l | | | |
| crème anglaise | UHT | 0,5 l | | | |
| banane | Frais | 0,4 kg | | | |
| citron/jus | Frais | 0,025 l | | | |
| noix de coco râpée | Prêt à l'emploi | 0,0015 kg | | | |
| sauce chocolat à froid | | PM | | | |

Portions à servir :

1^{ère} réalisation : 6 barquettes 2 portions

2^{ème} réalisation : 12 ramequins

Matériel à prévoir :

barquettes
 12 ramequins
 mode d'emploi des produits

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : quenelles façon Nantua – riz créole

- ◆ cuire le riz
- ◆ cuire les quenelles à la vapeur 20 minutes
- ◆ faire suer les échalotes dans la matière grasse en casserole
- ◆ incorporer les champignons
- ◆ déglacer avec le vin blanc, réduire des 2 / 3
- ◆ reconstituer la sauce crustacés selon mode d'emploi. crémer
- ◆ vérifier l'assaisonnement
- ◆ conditionner en barquettes de 2 parts quenelles + riz
- ◆ napper les quenelles de sauce
- ◆ traiter en liaison froide

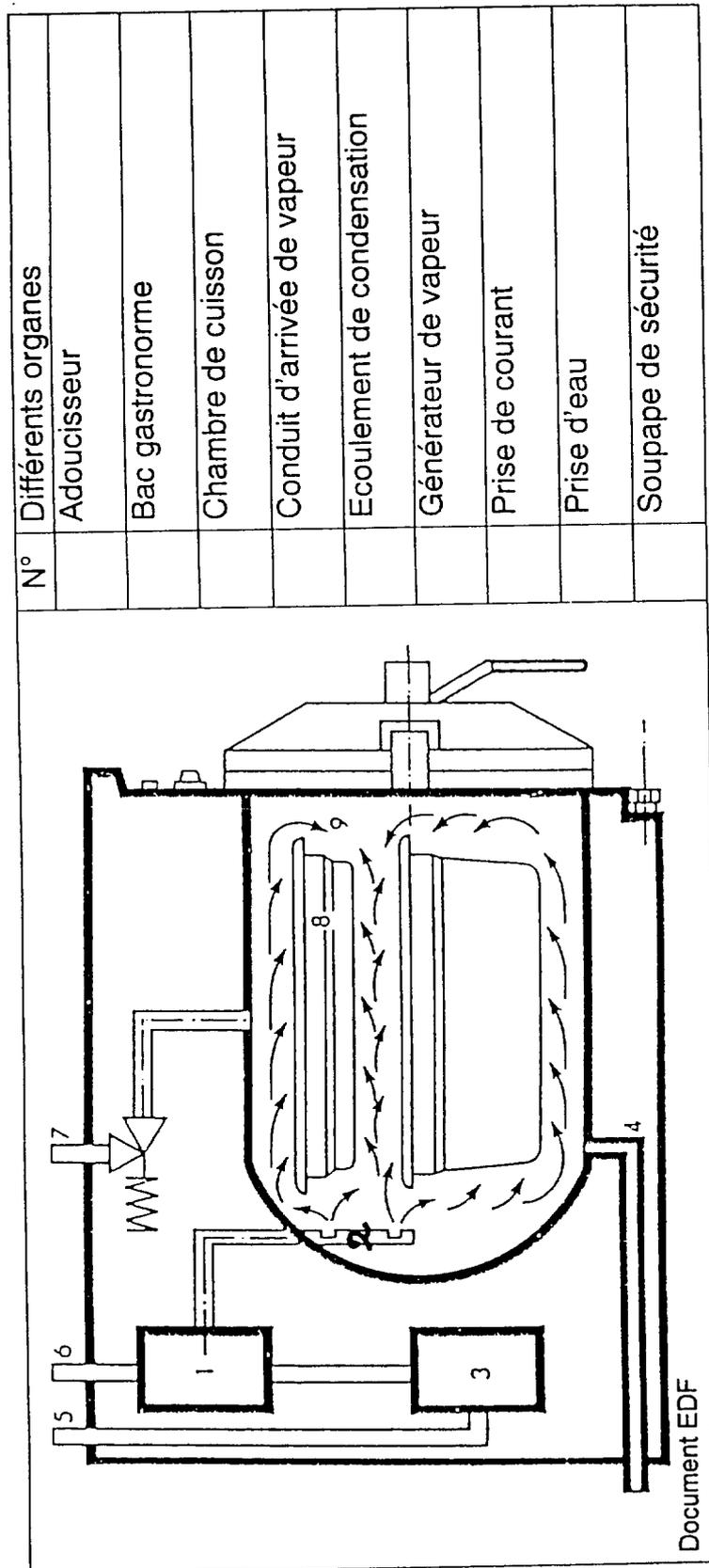
2^{ème} réalisation : mousse des tropiques

- réaliser la mousse selon de mode d'emploi
- couper les bananes en rondelles, citronner
- disposer les rondelles de bananes au fond de chaque ramequin
- napper de crème anglaise
- garnir de mousse au chocolat blanc à l'aide d'une poche munie d'une douille cannulée
- décorer de sauce au chocolat et de noix de coco râpée.

| | | | |
|---|------------------------------|-------------------------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION | Codes : 51 34302 50 22122 | SUJET N° 7 | SESSION 2000 |
| EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION | Durée : | COEF. : BEP : 8 – CAP : 10 | Page 3 / 4 |

ANNEXE (à rendre avec la copie)

SUJET N° 7 – NUMÉRO DU CANDIDAT :



SUJET N°7

4-1- Compléter le tableau en annexe en reportant le numéro correspondant à l'organe.
(4 points)

| N° | Différents organes |
|----|-----------------------------|
| 3 | Adoucisseur |
| 8 | Bac gastronomique |
| 9 | Chambre de cuisson |
| 2 | Conduit d'arrivée de vapeur |
| 4 | Écoulement de condensation |
| 1 | Générateur de vapeur |
| 6 | Prise de courant |
| 5 | Prise d'eau |
| 7 | Soupape de sécurité |

Document EDF

4-2- Énoncer le principe de fonctionnement de l'appareil en vous aidant du schéma joint.
(4 points)

1 pt par bonne réponse

- L'eau est chauffée par un générateur autonome situé dans l'enceinte de cuisson qui alimente la chambre de cuisson en vapeur "surchauffée"
- La vapeur est répartie par les orifices judicieusement répartis, pour obtenir une dispersion bien homogène
- La vapeur surchauffée ne contient aucune goutte d'eau en suspension
- La pression utilisée varie selon les appareils et est contrôlée par un pressostat : 0,2 jusqu'à 2 bars

4-3- Citer 4 avantages de cette technique de cuisson (4 points)

1 pt par bonne réponse

- préservation des qualités organoleptiques et nutritionnelles des aliments
- mode de cuisson très rapide (surtout cuiseurs sous pression)
- économie d'énergie
- entretien facile