

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

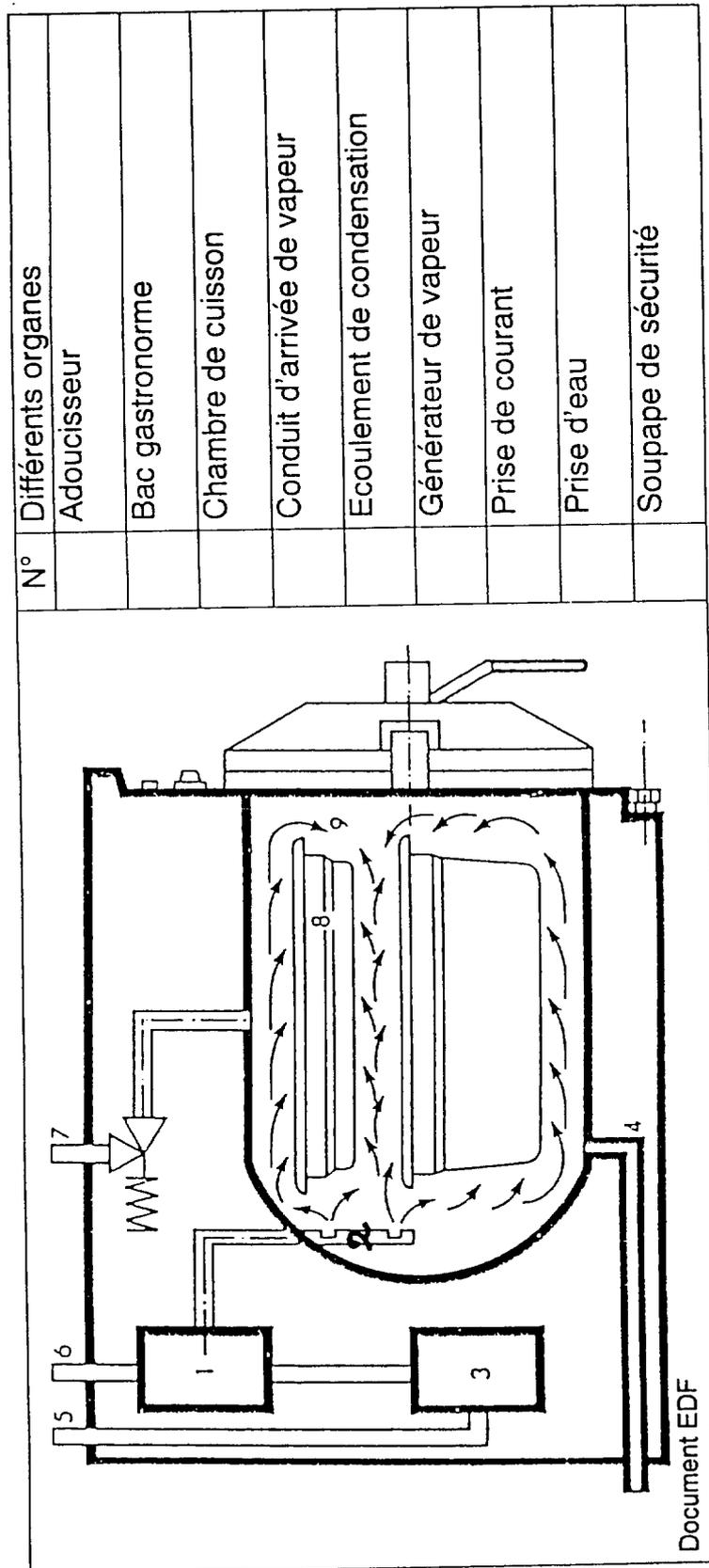
2^{ème} réalisation : mousse des tropiques

- 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)

Document EDF

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

4-2- Enoncer 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