

## SUJET N° 8

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

Poisson sauce tomate – purée pommes de terre	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
Tartelettes des îles	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° 8

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Citer les différents modes de distribution avec déplacement du consommateur. (4 pts)
- 4.2 Indiquer leur principe de fonctionnement en complétant les annexes 1 et 2. (8 pts)

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

## FICHE DE CONTRÔLE N ° 8

<b>N° DU CANDIDAT :</b>	<b>PREPARATIONS :</b> <b>Poisson sauce tomate – purée de pommes de terre</b> <b>Tartelettes des îles</b>
-------------------------	--

### Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<b>1<sup>ère</sup> réalisation</b>  poisson fumet de poisson sauce tomate pommes de terre beurre sel, poivre	Surgelé Déshydraté Déshydraté Déshydraté	12 portions qté pour 1 l pour 1 l 0,375 kg 0,100 kg PM			
<b>2<sup>ème</sup> réalisation</b>  fonds de tartelettes sucrés  mousse chocolat blanc noix de coco lait ananas nappage blond	Prêt à l'emploi Déshydraté  UHT appertisé	12  qté pour 0,5 l  0,500 l 12 tranches PM			

**Portions à servir :**

1<sup>ère</sup> réalisation : 6 barquettes de 2 portions avec couvercle  
 2<sup>ème</sup> réalisation : assiette individuelle jetable

**Matériel à prévoir :**

6 barquettes avec couvercle  
 12 assiettes individuelles jetables

## GAMME OPERATOIRE

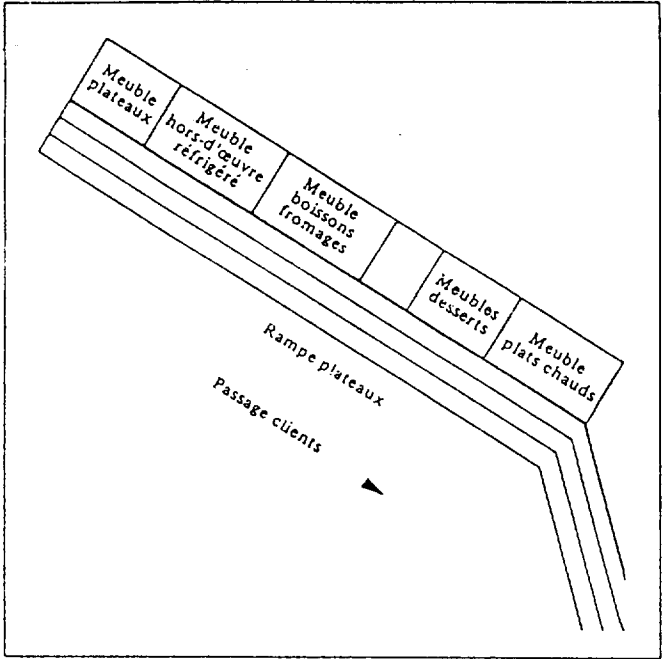
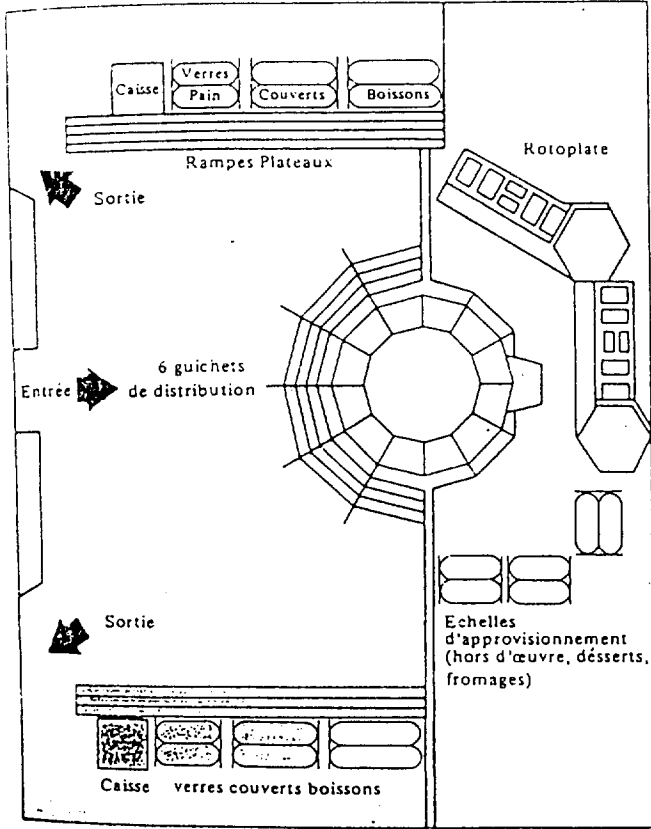
### 1<sup>ère</sup> réalisation : poisson sauce tomate – purée pommes de terre

- ◆ reconstituer le fumet de poisson selon le mode d'emploi
- ◆ plaquer et cuire les filets de poisson dans le fumet au four mixte 180° pendant 15 minutes
- ◆ préparer la purée de pommes de terre selon le mode d'emploi ; ajouter le beurre. Saler ou vérifier l'assaisonnement
- ◆ réserver les filets de poisson dans une plaque après cuisson
- ◆ filtrer le fumet (1 l)
- ◆ reconstituer la sauce tomate avec le fumet de poisson filtré
- ◆ vérifier l'assaisonnement
- ◆ conditionner en 6 barquettes de 2 portions poisson + purée
- ◆ napper de sauce
- ◆ traiter pour une liaison froide

### 2<sup>ème</sup> réalisation : tartelettes des îles

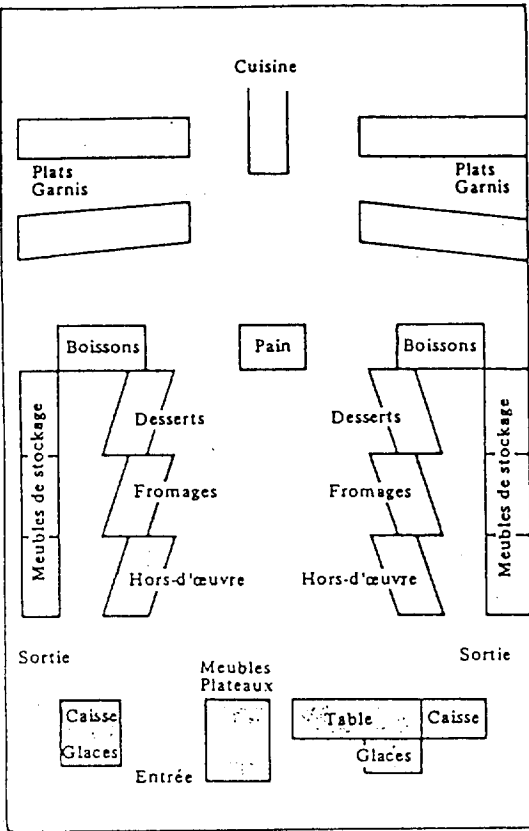
- réaliser la mousse selon le mode d'emploi
- garnir les fonds de tartelettes de mousse
- disposer les morceaux d'ananas sur la mousse
- napper

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

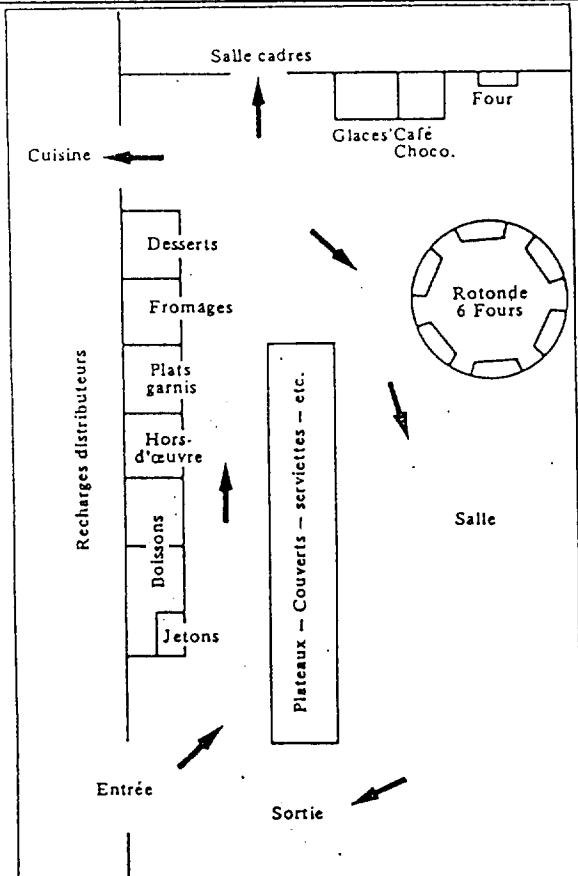
MODES DE DISTRIBUTION	PRINCIPES
 <p>A :</p>	
 <p>B :</p>	

**MODES DE DISTRIBUTION**

**PRINCIPES**



C :



D :

## EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°8
-----------

4-1- Citer les différents modes de distribution avec déplacement du consommateur  
(4 points)

*1 pt par bonne réponse*

- Libre service linéaire
- Libre service carrousel
- Scramble
- Restaurette automatique

4-2- Indiquer leur principe de fonctionnement en complétant les annexes 1 et 2  
( 8 points)

*2 pts par mode de distribution*

**Annexe 1**

A - Le client se déplace le long de la chaîne et compose son menu  
Le règlement se fait en fin de ligne

B- Le client ne se déplace pas le long d'une chaîne. Ce sont des galeries de présentation des plats qui défilent devant le client

**Annexe 2**

C- Le client choisit, lit le menu. Comme dans un supermarché, le client évolue devant les 4 comptoirs de distribution et fait son choix  
Le client règle le montant à la sortie

D- En entrant, le consommateur trouve un comptoir pour les couverts, les plateaux et des distributeurs automatiques  
Le client choisit ses plats à l'aide de jetons  
La remise en température des plats réfrigérés ou surgelés se fait par des enceintes à micro-ondes  
Une salle de restauration est mise à disposition.