

## SUJET N° 9

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

Dinde Marengo - carottes	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
Crème renversée aux raisins	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° 9

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Indiquer l'intérêt de singer la viande avec la farine. (4 pts)
- 4.2 Vous utilisez un produit semi préparé dans la 2<sup>ème</sup> réalisation. Nommer 3 avantages de cette utilisation. (6 pts)
- 4.3 Nommer les gammes utilisées pour l'extrait de tomate et les carottes dans ce sujet. (2 pts)

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 9	SESSION 2000
EP2 : TECNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 1 / 3

## FICHE DE CONTRÔLE N ° 9

<b>N° DU CANDIDAT :</b>	<b>PREPARATIONS :</b> <b>Dinde Marengo – carottes</b> <b>Crème renversée aux raisins</b>
-------------------------	--

### Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<b>1<sup>ère</sup> réalisation</b>  dinde en morceaux  vin blanc sec huile oignons concentré de tomates farine sel, poivre bouquet garni carottes eau	Frais ou surgelé    Déshydraté Appertisé    5 <sup>ème</sup> gamme	12 morceaux (120 g) 0,500 l 0,050 l 0,020 kg 3 c à soupe PM PM PM 2,500 kg PM			
<b>2<sup>ème</sup> réalisation</b>  crème renversée  caramel liquide raisins secs lait	Déshydraté    UHT	Qté pour 1 l de lait 1 petit flacon 0,150 kg 1 l			

Portions à servir :

1<sup>ère</sup> réalisation : 6 barquettes en aluminium ou en plastique avec couvercle pour 2 portions  
 2<sup>ème</sup> réalisation : 12 ramequins individuels

Matériel à prévoir :

6 barquettes en aluminium ou en plastique avec couvercle pour 2 portions  
 12 ramequins individuels

## GAMME OPERATOIRE

### 1<sup>ère</sup> réalisation : dinde Marengo - carottes

- ◆ faire chauffer l'huile et dorer la dinde dans une marmite ou sauteuse
- ◆ singer avec la farine
- ◆ mouiller avec le vin blanc + eau à hauteur de la viande
- ◆ ajouter oignons, aromates, sel, poivre, extrait de tomates
- ◆ laisser mijoter jusqu'à cuisson complète
- ◆ en fin de cuisson ajouter les carottes
- ◆ conditionner en barquettes de 2 portions
- ◆ traiter pour une liaison froide

### 2<sup>ème</sup> réalisation : crème renversée aux raisins

- napper le fond des ramequins de caramel
- mettre au froid
- réaliser la crème renversée suivant le mode d'emploi
- ajouter les raisins secs
- dresser dans les ramequins
- stocker en chambre froide

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 9	SESSION 2000
EP2 : TECNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 3 / 3

## EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°9
-----------

4-1- Indiquer l'intérêt de singer la viande avec la farine (4 points)

Le fait de singer la viande avec la farine permet de lier la sauce ( 2 points),  
par épaissement de l'amidon ( 2 points)

4-2- Vous utilisez un produit semi préparé dans la 2ème réalisation. Nommer 3 avantages de cette utilisation ( 6 points)

*2 pts par bonne réponse*

- conservation
- facilité de préparation
- pas de risque de contamination

4-3- Nommer les gammes utilisées pour l'extrait de tomate et les carottes dans ce sujet ( 2 points)

*1 point par bonne réponse*

- extrait de tomate appertisé : 2 ème gamme
- carottes : 5ème gamme