

SUJET N° 10

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

Filets de poisson sauce estragon - riz	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
--	---

Arlequin au fromage	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° 10

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Enoncer les 3 modes de cuisson possibles grâce à un four mixte. (3 pts)
- 4.2 Annoter le schéma en annexe. (4 pts)
- 4.3 Indiquer le principe de fonctionnement du four mixte en utilisation en cuiseur vapeur. (5 pts)

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

FICHE DE CONTRÔLE N ° 10

N° DU CANDIDAT :

PREPARATIONS :
Filets de poisson sauce estragon - riz
Arlequin au fromage

Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<p>1^{ère} réalisation</p> <p>riz filets de lieu ou de colin fumet de poisson « chef » farine margarine crème fleurette jus de citron sel, poivre estragon</p>	<p>Surgelé Déshydraté</p> <p>UHT</p> <p>Déshydraté</p>	<p>0,7 kg 12 p qté pour 1 l 0,060 kg 0,060 kg 1 dl 1 / 2 p PM PM</p>			
<p>2^{ème} réalisation</p> <p>croq salade Arlequin édam fromage œufs durs vinaigrette moutarde</p>	<p>Surgelé</p> <p>Sous vide</p>	<p>0,700 kg 0,100 kg 6 p PM</p>			

Portions à servir :

1^{ère} réalisation : 12 barquettes thermoscellables

2^{ème} réalisation : 12 assiettes dessert jetables pour service en self

Matériel à prévoir :

12 barquettes thermoscellables

12 assiettes dessert jetables

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : filets de poisson sauce estragon - riz

- ◆ cuire les filets de poisson mixte dans le fumet reconstitué 20 minutes à 140°C
- ◆ cuire le riz dans l'eau salée
- ◆ réserver au chaud les filets
- ◆ filtrer le jus de cuisson (0,5 l)
- ◆ faire le roux blanc avec le jus de citron
- ◆ ajouter le jus de citron et l'estragon, la crème fleurette
- ◆ vérifier l'assaisonnement
- ◆ conditionner en barquettes individuelles le riz, le poisson, napper de sauce
- ◆ thermosceller ; étiqueter
- ◆ traiter en liaison froide

2^{ème} réalisation : Arlequin au fromage

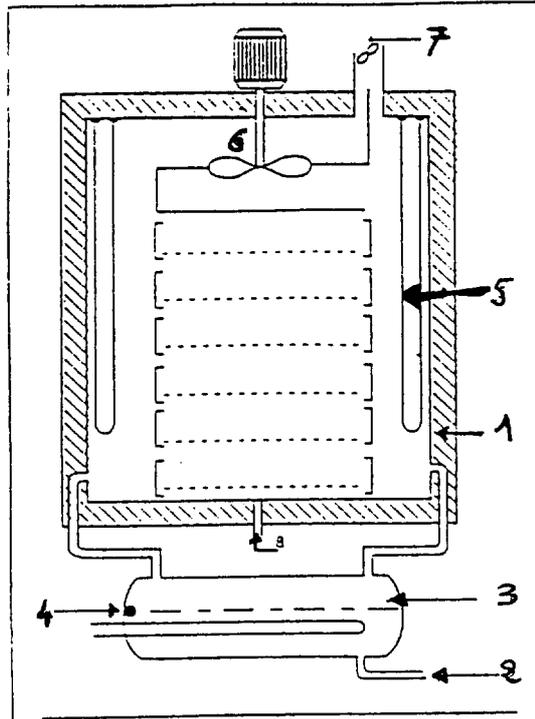
- déconditionner la croq salade, stocker en chambre froide positive, laisser décongeler
- mélanger la croq salade à l'édam découpé
- assaisonner
- dresser sur assiette individuelle, décorer avec 1/2 œuf dur
- stocker

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

ANNEXE (à rendre avec la copie)

Numéro de candidat :

FOUR MIXTE



1.	5.
2.	6.
3.	7.
4.	8.

Sources : Equipement Sciences Appliquées par Brigitte Rougier et Alain Chrétien

EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°10

4-1- Énoncer les 3 modes de cuisson possibles grâce à un four mixte (3 points)

1 point par bonne réponse

- fonctionnement en four à convection forcée
- fonctionnement en cuiseur vapeur
- fonctionnement en cuisson mixte : air chaud + vapeur

4-2- Annoter le schéma en annexe (4 points)

0,5 pt par bonne réponse

- 1- la cuve
- 2- l'arrivée d'eau
- 3- le générateur de vapeur
- 4- le contrôle du niveau d'eau
- 5- les résistances
- 6- le ventilateur alterné
- 7- l'évacuation des buées
- 8- la vidange

4-3- Indiquer le principe de fonctionnement du four mixte en utilisation en cuiseur vapeur (5 points)

- La vapeur est produite à 98°C grâce à un générateur (1 point)
- la vapeur est ensuite pulsée, à grande vitesse, par le ventilateur sur les aliments (1 point)
- C'est la condensation de la vapeur, en contact des aliments (froids) qui permet l'échange thermique: (2 points)
- la vapeur libère l'énergie accumulée, lors de sa formation. (1point)