

**TP DE DISTRIBUTION : SUJETS COMMUNS A TOUTES LES SERIES A ADAPTER EN  
FONCTION DE L'EQUIPEMENT DE L'ETABLISSEMENT ET DES TP DU JOUR**

1. Dans le cadre de l'amélioration de l'orientation des élèves de 3ème, vous recevez les professeurs principaux de collège pour déjeuner.  
Vous dressez la table pour 8 personnes sachant que les service sera assuré à l'assiette par un camarade de classe.  
Menu : Tartelette chaude aux champignons  
Poulet rôti - jardinière de légumes  
Plateau de fromages  
Oeufs à la neige  
Eau, vin rouge
- 
2. Vous assurez la distribution au self. A 13 h 30, un groupe de 10 élèves arrive en retard pour déjeuner.  
Sur la banque de distribution, peu de choix en desserts : des pommes et 3 crèmes au chocolat.  
Vous préparez et réapprovisionnez la banque.  
Le chef met à votre disposition des coupelles biscuitées chocolatées, de la salade de fruits, du fromage blanc, de la chantilly et des vermicelles en chocolat.
- 
3. Un groupe de professionnels travaille en salle de réunion, vous devez leur préparer du café et leur servir dans la matinée (6 convives).
- 
4. Vous portionnez les fromages en vue de la distribution au self (20 parts).
- 
5. Vous conditionnez et thermoscellez (ou operculez) 6 portions d'entrées chaudes qui seront servies au repas du soir : distribution en liaison froide réfrigérée.
- 
6. Votre établissement accueille un élève handicapé.  
Vous devez lui composer son plateau à la banque du self et lui porter dans la salle de restaurant.
- 

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 2 h 00 maxi	Page 1/2	BIOSERVICES dominante ATA AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION
S U J E T		EP2 : Distribution

7. Vous mettez en service et vous alimentez les différentes zones ou secteurs de la banque de distribution (neutre, froid et chaud) pendant 20 min.

D'autre part, vous en profitez pour prélever les échantillons de 2 préparations à risque du jour.

---

8. On vous demande de réceptionner et de stocker des denrées selon le bon ci-joint.

---

9. Vous devez servir à l'assiette le repas du jour à 4 convives (le couvert est mis).

---

10. Vous conditionnez et thermoscellez (ou operculez) 6 rations de 150 g d'entremets qui seront servies au repas du soir.

---

11. Vous devez préparer et dresser 6 assiettes de charcuterie. Composition de chaque assiette :

Saucisson : 2 rondelles

Pâté : 1/2 tranche

Salade 4ème gamme

Cornichon

Beurre en micro-portion

---

12. Vous devez prélever les échantillons témoins de 2 préparations à risque du jour. Après votre service à la banque de distribution, vous devez traiter les restes d'aliments et mettre hors service les secteurs de la banque.

---

13. Vous devez conditionner 6 barquettes de 120 g d'un plat exécuté. Vous travaillez en liaison froide réfrigérée.

---

14. Vous devez effectuer le débarrassage d'une table de 8 personnes à la fin du repas.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 2 h 00 maxi	Page 2/2	BIOSERVICES dominante ATA AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION
S U J E T		EP2 : Distribution