

I. La méthode H.A.C.C.P.

1) Hazard Analysis Critical Control Point

2) Analyse des points critiques pour leur maîtrise ou Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (notion de danger ou point critique, notion d'analyse ou maîtrise)

II. Le thermomètre électronique

1) Cf. Annexe page suivante

2) Désinfecter

3) Contrôle des températures à la sortie de la cellule de refroidissement, contrôle à la livraison, contrôle des plats chauds avant le service, ...

4) Léger, facile, câble et sonde permettant le contrôle à coeur, très précis, ...

III. La réception des produits alimentaires

1) Intégrité de l'emballage, température conforme au produit, quantité, DLC, état du produit : contrôle visuel

2) Propreté, température adaptée au produit, rangement,

3) Propreté

4) Conforme à la commande

5) Bombée, DLC dépassée, rouillée, déformée, fuitée, ...

IV. L'étiquetage des produits

1. Nom du produit

2. Poids net

3. Lieu de fabrication

4. Code barre

5. N° du lot

6. DLC

7. Composition : ingrédients

8. Mode conservation

9. Adresse soit producteur
soit distributeur

10. Marque commerciale

V. Les modes et les types de cuisson des viandes1/ **Rôtir**Type de cuisson : **concentration**2/ **Braiser**Type de cuisson : **mixte**3/ **Faire un ragoût**Type de cuisson : **mixte**VI. Quelques définitions

1/ Cuisine centrale

2/ Restaurant satellite

3/ Conditionnement

4/ Déconditionnement

2,5

3

4

1

2

1

4

2

1

1

1

2

10

5

1,5

1

1,5

1

1,5

1

1

1

1

1

ACADEMIE DE CAEN

BEP + CAP

Session 2000

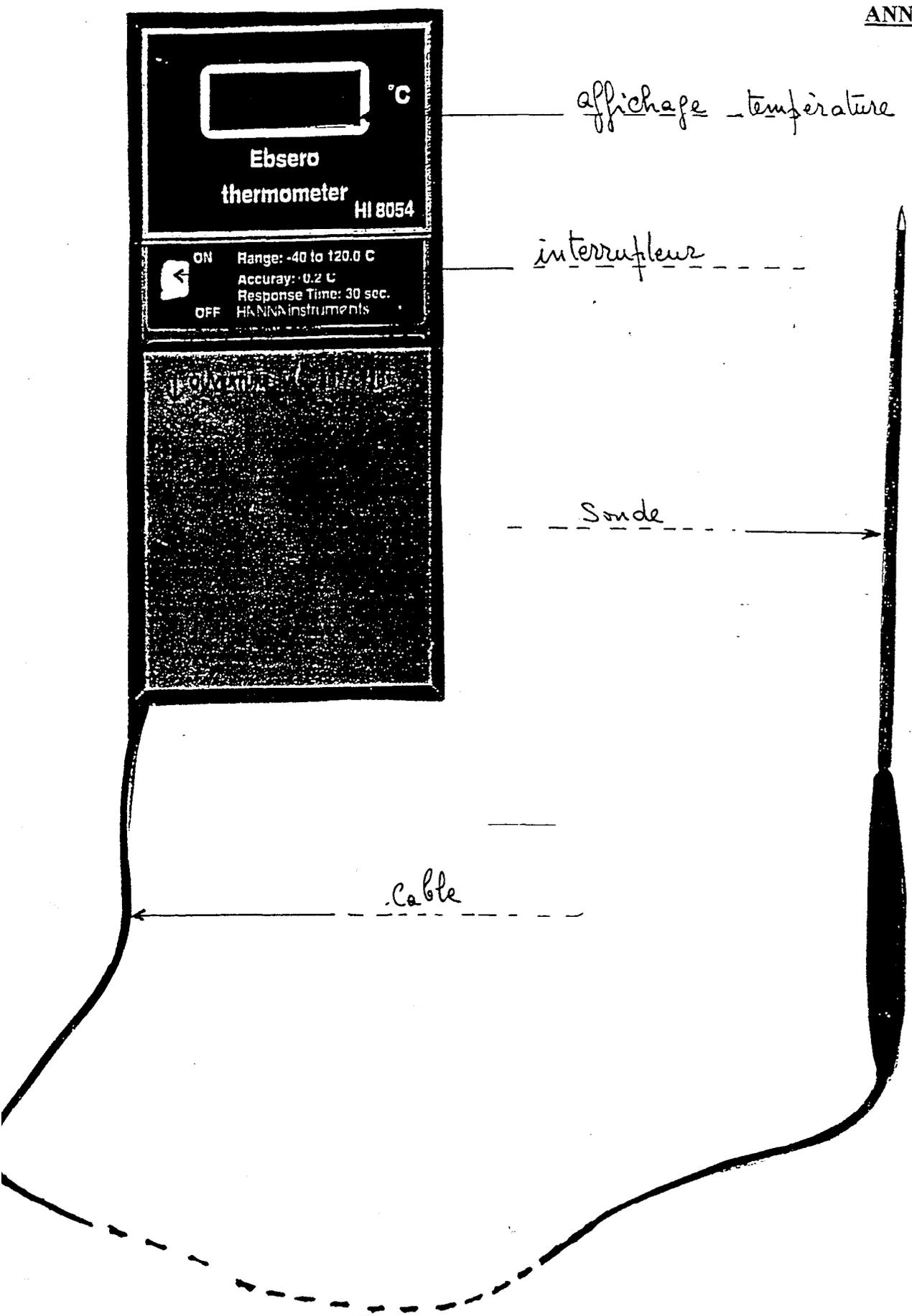
Durée : 1 h 00

BIOSERVICES dominante ATA
AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION

CORRIGE

Page 1/2

EP2 Techniques de bioservices (écrit)



B.E.P.

FABRICATION (jury de fabrication)

Jury :

Respect d'une logique dans le travail.....	<input type="text"/>	10
Maîtrise des techniques de base.....	<input type="text"/>	10
Gestion du temps imparti.....	<input type="text"/>	08
Organisation dans l'espace (des postes de travail).....	<input type="text"/>	10
Hygiène personnelle (tenue réglementaire - hygiène des mains).....	<input type="text"/>	08
Hygiène du poste.....	<input type="text"/>	12
Respect de la réglementation.....	<input type="text"/>	10
Respect de la sécurité.....	<input type="text"/>	09
Dressage (jury de fabrication).....	<input type="text"/>	08
Justification orale de la fabrication à l'issue de l'épreuve pratique....	<input type="text"/>	05
Total fabrication	<input type="text"/>	90

DISTRIBUTION

Jury :

Jury de distribution : contrôle gustatif (acceptable à la consommation ou non acceptable à la consommation).....	<input type="text"/>	10
Sujet de distribution (voir en annexe).....	<input type="text"/>	20
Total distribution	<input type="text"/>	30

TOTAL FABRICATION	<input type="text"/>	90
TOTAL DISTRIBUTION	<input type="text"/>	30
TOTAL EP2 ECRIT	<input type="text"/>	40
TOTAL GENERAL	<input type="text"/>	160

BEP Note sur 20 arrondie

Pour la note du CAP ATA, le total BEP obtenu est multiplié par 10 puis divisé par 8 afin d'avoir une note sur 200 (arrondir au point entier)

CAP Note sur 20 arrondie

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
-	Feuille : 1/1	BIOSERVICES dominante A.T.A AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION
B A R E M E Récapitulatif		EP2 : Techniques de bioservices