

I. La méthode H.A.C.C.P.

La démarche HACCP est maintenant obligatoire dans une cuisine de collectivité.

1) Indiquez la signification du sigle HACCP

2) Donnez la signification en français

Cette démarche exige de nombreux contrôles, par exemple celui des températures.

II. Le thermomètre électronique est couramment utilisé. Ses principales caractéristiques sont les suivantes :

Poids : 70 g

Dimensions : 106 x 68 x 21 mm

Câble : 1 m

Précision : 0,2° C

Ouverture du capot par glissière

1) Différents éléments le composent. Complétez le document joint en Annexe (page 2/4) en utilisant les termes ci-dessous :

*câble - interrupteur - affichage de la température - sonde*

2) Indiquez une règle d'hygiène à respecter avant d'utiliser la sonde

3) C'est un appareil de contrôle. Donnez deux exemples d'utilisation

4) Citez 2 avantages de cet appareil

2,5

3 3

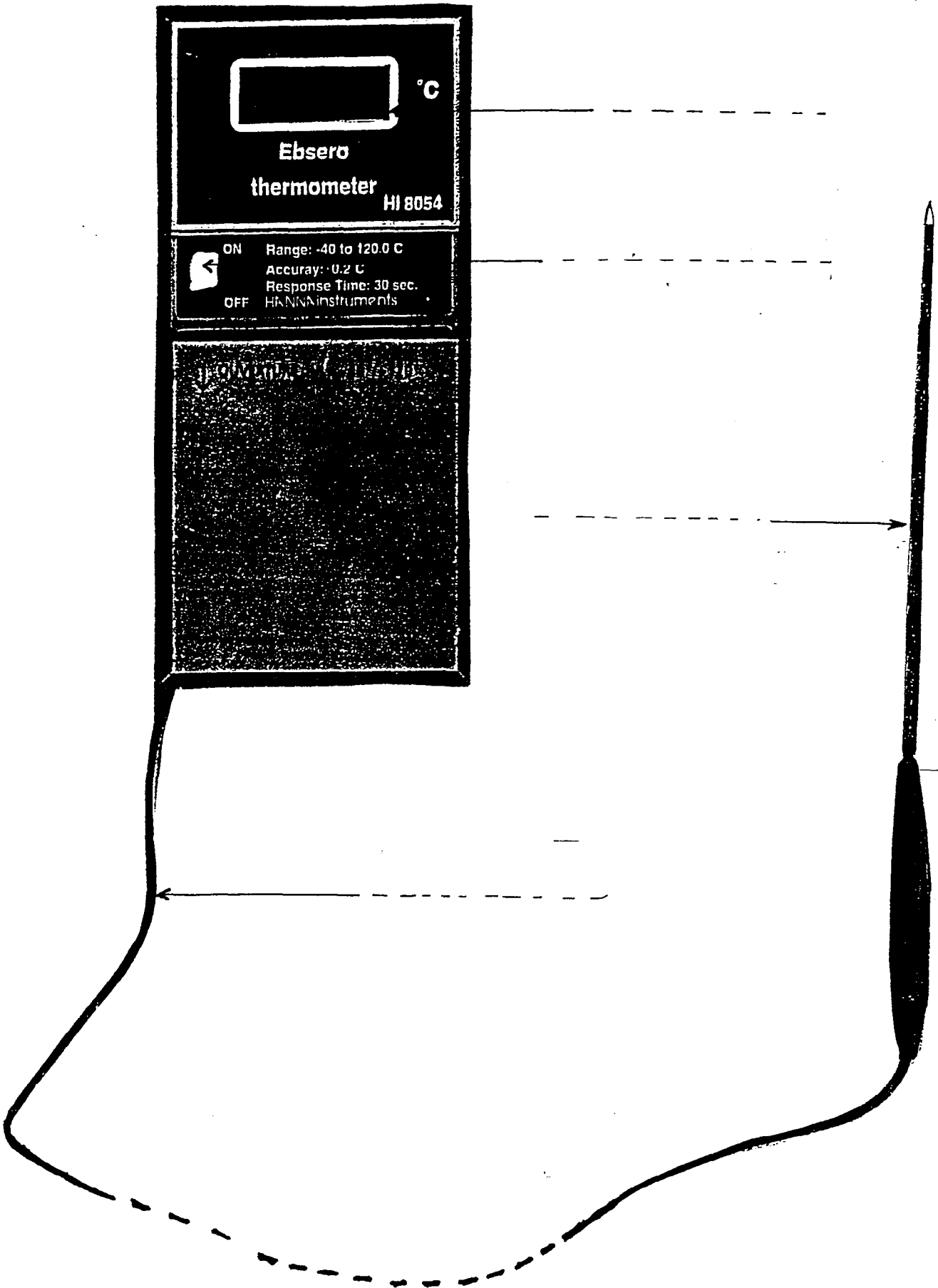
8 4

2 1

4 2

1

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 1 h 00	Page 1/4	BIOSERVICES dominante ATA AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION
S U J E T		EP2 Techniques de bioservices (écrit)



III. La réception des produits alimentaires

Indiquez les contrôles à effectuer concernant

1) Les produits (4 réponses)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2) Le camion (2 réponses)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3) Le livreur (1 réponse)

\_\_\_\_\_

4) Le bon de livraison (1 réponse)

\_\_\_\_\_

5) Donnez deux raisons qui justifient le refus d'une boîte de conserve

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4	4
1	2
1	1
1	1
4	2
10	5

IV. L'étiquetage des produits

Après lecture de l'étiquette ci-dessous, relevez 5 mentions obligatoires

# COULIS FRAMBOISE

Cet onctueux coulis de framboises  
donnera à vos desserts un parfum inimitable.  
Il vous est présenté en 8 parts individuelles.

"FRIGIFRUIT"

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

▼ INGRÉDIENTS

Purée de framboises (72%), fructose,  
jus de citron.

▼ SUGGESTION  
DE PRÉSENTATION

Onctueux et délicieusement fruité,  
ce coulis de framboises apporte à vos  
desserts une agréable touche d'originalité.  
Une fois décongelé, vous pouvez l'utiliser  
pour napper :  
- sorbets et crèmes glacées,  
- bavares, charlottes et tartes,  
- flans, crèmes renversées,  
- fromages blancs,  
- salades de fruits,  
- cocktails  
etc...

▼ CONSERVATION

3 jours dans le compartiment à glace du  
réfrigérateur  
Plusieurs mois à -18°C  
Ne jamais recongeler un produit décongelé.

▼ UTILISATION

A température ambiante :  
sortir les doses nécessaires et les laisser  
décongeler quelques heures à température  
ambiante (1 ou 2 heures en bas du  
réfrigérateur) avant de les utiliser.

Au four micro-ondes :  
enlever l'opercule et laisser les barquettes  
une minute en position décongélation.  
Servir froid.

Pour toute information concernant ce produit, écrire à :  
Service consommateurs FRIGIFRUIT  
ZA de Kermassonnet  
56700 KERVIGNAC - FRANCE

FABRIQUÉ EN FRANCE  
FAB. 56716 SG

▼ INFORMATIONS NUTRITIONNELLES  
MOYENNES Pour 100g Pour 40g

Valeur énergétique	95 kcal	38 kcal
	402 kJ	161 kJ
Protéines	0.8 g	0.3 g
Glucides	22.6 g	9.0 g
Lipides	Trace	Trace
Sodium	Trace	Trace

Poids net: 320g<sup>e</sup>  
soit 8 cubes de 40g



101 N° A consommer de préférence avant fin :

019403 0695



Complétez les renseignements suivants en précisant le mode de cuisson qui est ainsi décrit, puis le type de cuisson.

1/ ....., c'est soumettre une viande à l'action de la chaleur sèche.  
Il se produit une coagulation rapide des protéines de surface.

Type de cuisson : .....

2/ ....., c'est faire revenir une viande dans un corps gras avant d'en poursuivre la cuisson avec une garniture aromatique et une petite quantité de liquide, dans un récipient clos.

Type de cuisson : .....

3/ ....., c'est faire rissoler une viande dans un corps gras avant d'ajouter farine et liquide de mouillement et poursuivre la cuisson dans une sauce liée.

Type de cuisson : .....

VI. Quelques définitions

A l'aide de la liste suivante, retrouvez les mots correspondants à la bonne définition.  
(Réponse juste après le texte)

*déconditionnement - cuisine centrale - conditionnement - restaurant satellite*

1/ Etablissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires élaborées à l'avance à destination d'au moins un restaurant satellite ou d'une collectivité de personne à caractère social :

.....

2/ Etablissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale :

.....

3/ Opération destinée à réaliser la protection des denrées alimentaires, par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée ainsi que cette première enveloppe :

.....

4/ Opération destinée à supprimer le première enveloppe ou le premier contenant placé au contact direct des denrées alimentaires :

.....

1,5	1
1,5	1
1,5	1
1	1
1	1
1	1
1	1