

- 1) L'ordre de la réalisation est au choix du candidat
- 2) Certains renseignements sont à la disposition des candidats (lecture emballages, fiches techniques appareils,...)
- 3) Chaque candidat est responsable de la remise en état de son poste de travail et doit participer à la remise en état des équipements communs.
- 4) A l'issue de l'épreuve, le candidat devra justifier oralement ses choix.

SALADE MIAMI (12 parts)	TARTE CHOCO POIRES (6 parts)
<p><u>Eléments principaux :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pamplemousse appertisé..... 0,500 kg - tomates..... 6 - poivron rouge..... 1/4 - coeurs de palmier appertisés..... 0,360 kg - surimi 12 bâtonnets - mayonnaise pasteurisée 2 c. à café - ketchup..... 2 c. à café - tabasco 1/2 c. à café - sel, poivre <p><u>Garniture :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - salade 1/2 - persil surgelé 	<p><u>Eléments principaux : pâte brisée</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - farine 0,150 kg - margarine..... 0,075 kg - eau - sel - margarine (graissage) 0,020 kg <p><u>Garniture :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - chocolat à cuire..... 0,100 kg - oeuf..... 1 - crème épaisse..... 0,100 kg - lait 0,1 L - poires au sirop..... 6 demi-poires - sucre en poudre..... 0,075 kg
<i>TECHNIQUE</i>	<i>TECHNIQUE</i>
<ul style="list-style-type: none"> - éplucher les légumes - tailler : palmiers en bâtonnets, poivron en julienne, tomate émincée - mélanger mayonnaise, ketchup, tabasco - dresser sur ravier : éléments répartis en étoiles, sauce dessus à l'aide d'une poche à douille 	<ul style="list-style-type: none"> - confectionner une pâte brisée - émincer les poires en fine lamelles - confectionner l'appareil : oeufs entiers battus avec lait + crème - foncer le moule ou cercle - faire fondre le chocolat et étaler sur fond de tarte - disposer les poires en éventail, ajouter l'appareil - cuire au four environ 40 min à 200° - sortir du four, saupoudrer et caraméliser sous le grill

Dresser 2 parts de chaque préparation sur assiette pour le jury. Le reste sera dressé selon le mode de distribution et les équipements existants dans l'établissement

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 4 h 00	Page 1/1	BIOSERVICES dominante ATA AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION
S U J E T N°1 (1er jour)		EP2 : Fabrication

- 1) L'ordre de la réalisation est au choix du candidat
- 2) Certains renseignements sont à la disposition des candidats (lecture emballages, fiches techniques appareils,...)
- 3) Chaque candidat est responsable de la remise en état de son poste de travail et doit participer à la remise en état des équipements communs.
- 4) A l'issue de l'épreuve, le candidat devra justifier oralement ses choix.

COQUILLETTES A LA NICOISE (12 parts)	BISCUIT SINGAPOUR (8 parts)
<u>Eléments principaux :</u> - pâtes 0,400 kg - thon en miettes 0,250 kg - filets d'anchois 12 - olives noires 12 - oeufs 3 - tomates 3 - laitue 1/2 - persil - ail 1 gousse <u>Vinaigrette :</u> - vinaigre 0,07 L - sel, poivre, moutarde - huile 0,2 L	<u>Eléments principaux :</u> - oeufs 4 - sucre poudre 0,160 kg - farine 0,060 kg - fécule 0,060 kg - vanille liquide - sel - margarine (graissage) 0,020 kg <u>Décor :</u> - confiture abricot 0,200 kg - ananas au sirop 1 boîte 4/4 - bigarreaux au sirop 8 - amandes effilées 0,050 kg - angélique confite 0,020 kg environ
<i>TECHNIQUE</i>	<i>TECHNIQUE</i>
- cuire les pâtes, les oeufs - refroidir - préparer les autres éléments - préparer la vinaigrette - dresser sur feuille de salade : pâtes + thon + tomates + ail haché - décorer avec anchois, oeuf, olives et persil	- confectionner un biscuit, pâte levée aux blancs d'oeufs - cuire à 150° environ 45 min - démouler, refroidir - couper le gâteau en 2 (sens de l'épaisseur) - fourrer avec les 2/3 de la confiture et des tranches d'ananas - glacer le dessus de la tranche avec une fine couche de confiture passée au tamis, décorer de demi-tranches d'ananas, de bigarreaux et d'angélique - garnir la tranche d'ananas effilées grillées

Dresser 2 parts de chaque préparation sur assiette pour le jury. Le reste sera dressé selon le mode de distribution et les équipements existants dans l'établissement.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 4 h 00	Page 1/1	BIOSERVICES dominante ATA AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION
S U J E T N°2 (2ème jour)		EP2 : Fabrication

1) L'ordre de la réalisation est au choix du candidat

2) Certains renseignements sont à la disposition des candidats (lecture emballages, fiches techniques appareils,...)

3) Chaque candidat est responsable de la remise en état de son poste de travail et doit participer à la remise en état des équipements communs.

4) A l'issue de l'épreuve, le candidat devra justifier oralement ses choix.

SALADE ACIDULEE (12 parts)	POMMES DE TERRE AU LARD FUME (6 parts)
<ul style="list-style-type: none"> - citron..... 1 - tomates..... 4 - maïs..... 0,250 kg - coeurs de palmier..... 0,250 kg - pommes acides..... 2 unités - avocat..... 1 unité - oeufs..... 6 - sel, poivre - huile..... 0,150 L - vinaigre..... 0,075 L - persil..... PM - laitue..... 1/2 	<ul style="list-style-type: none"> - pommes de terre nouvelles 1 kg - margarine 0,050 kg - oignons 2 moyens - poitrine fumée 0,200 kg - sel, poivre - thym - crème fraîche..... 10 cl - lait..... 15 cl - gruyère râpé 0,180 kg
<i>TECHNIQUE</i>	<i>TECHNIQUE</i>
<ul style="list-style-type: none"> - traiter : salade, tomates, pommes - cuire les oeufs durs - réaliser une sauce vinaigrette - tailler les palmiers - tailler les pommes, les tomates et l'avocat - mélanger tous les éléments - arroser d'une sauce vinaigrette, décorer avec les oeufs - parsemer de persil haché - présenter sur assiettes individuelles, sur feuilles de salade 	<ul style="list-style-type: none"> - traiter oignons et pommes de terre - faire revenir les oignons hachés avec les lardons - ajouter les pommes de terre taillées en gros cubes, le thym, le sel, le poivre - mélanger le tout - verser dans un plat à four graissé - préparer un appareil avec la crème, le lait, le fromage - verser sur les pommes de terre - cuire au four th 5/6 25 à 30 min - servir bien chaud

Dresser 2 parts de chaque préparation sur assiette pour le jury. Le reste sera distribué selon les habitudes de l'établissement.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 4 h 00		BIOSERVICES dominante ATA AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION
S U J E T N°3 (3ème jour)	Page 1/1	EP2 : Fabrication

- 1) L'ordre de la réalisation est au choix du candidat
- 2) Certains renseignements sont à la disposition des candidats (lecture emballages, fiches techniques appareils,...)
- 3) Chaque candidat est responsable de la remise en état de son poste de travail et doit participer à la remise en état des équipements communs.
- 4) A l'issue de l'épreuve, le candidat devra justifier oralement ses choix.

TARTE FEUILLETEE AUX FRUITS (12 parts)	RIZ VALENCIENNE (6 parts)
<p><u>Elément principal :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pâte feuilletée surgelée..... 1 plaque <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - lait..... 0,75 L - poudre à flan 0,075 kg - sucre 0,125 kg - oeuf..... 1 - kirsch 1 c. à soupe <p><u>Dorure :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - oeuf entier 1 <p><u>Garniture :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - abricots au sirop 2 boîtes 4/4 - nappage blond 0,150 kg 	<ul style="list-style-type: none"> - riz long 0,300 kg - margarine 0,060 kg - oignon frais..... 0,150 kg - fond blanc de volaille 0,5 L - bouquet garni déshydraté 1 cube - jambon de Bayonne 1 tranche - poivron rouge 0,5 unité - pois surgelés 0,075 kg - tomate 1 - sel fin, poivre blanc moulu PM
<i>TECHNIQUE</i>	<i>TECHNIQUE</i>
<ul style="list-style-type: none"> - réaliser la crème pâtissière - réaliser la tarte en bande : <ul style="list-style-type: none"> • couper la plaque en 2 dans le sens de la longueur • prélever 2 bands de 2 cm sur chaque moitié pour faire les bordures • mouiller les 2 fonds de pâte avec la dorure et appliquer les bordures - cuire à four chaud th 230° pendant 10 à 15 min - lorsque les fonds sont froids, les garnir avec la crème pâtissière - disposer les fruits - lustrer avec le nappage 	<ul style="list-style-type: none"> - éplucher oignon et poivron - tailler en brunoise : jambon, poivron, tomate - émincer finement l'oignon - porter à ébullition le bouillon - faire légèrement suer l'oignon et le poivron - ajouter le riz et le nacrer - ajouter les pois et le jambon - mouiller - assaisonner - cuire à feu doux et à couvert - servir chaud

Dresser 2 parts de chaque préparation sur assiette pour le jury. Le reste sera dressé selon le mode de distribution et les équipements existants dans l'établissement.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 4 h 00		BIOSERVICES dominante ATA AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION
S U J E T N°4 (4ème jour)	Page 1/1	EP2 : Fabrication

- 1) L'ordre de la réalisation est au choix du candidat
- 2) Certains renseignements sont à la disposition des candidats (lecture emballages, fiches techniques appareils,...)
- 3) Chaque candidat est responsable de la remise en état de son poste de travail et doit participer à la remise en état des équipements communs.
- 4) A l'issue de l'épreuve, le candidat devra justifier oralement ses choix.

SALADE COMPOSEE (12 parts)	TARTELETTES AUX 3 FRUITS (12 parts)
<ul style="list-style-type: none"> - riz long0,360 kg - tomates.....3 - oeufs3 - thon au naturel.....0,250 kg - maïs.....0,150 kg - laitue1/2 - persil1 bouquet - huile0,25 L - moutarde0,020 kg - mix-oeuf déshydraté.....0,020 kg - eau de réhydratation0,020 kg - sel fin et poivrePM 	<ul style="list-style-type: none"> - fonds de tartelettes sucrées..... 12 pièces - sucre semoule 0,100 kg - poudre à crème pâtissière 0,080 kg - lait UHT 0,5 L - kiwis.....2 - bananes.....2 - fraises 6 - nappage blond 0,100 kg
<i>TECHNIQUE</i>	<i>TECHNIQUE</i>
<ul style="list-style-type: none"> - cuire les oeufs durs, refroidir, écaler - cuire le riz long - traiter la laitue, les tomates - tailler les tomates en quartiers - tailler les oeufs en 4 dans le sens de la longueur - déconditionner le maïs et le thon - émietter le thon - réaliser une sauce mayonnaise - assembler avec la sauce, le riz, le thon, le maïs, assaisonner - dresser sur assiette, la laitue, les tomates et les oeufs servant d'éléments de décor 	<ul style="list-style-type: none"> - disposer 12 fonds sur grille - réaliser une crème pâtissière - garnir les fonds de crème - refroidir en cellule - traiter les fruits - émincer les kiwis et les bananes - tailler les fraises en 2 ou en 4 ou laisser entières selon la grosseur - dresser en décorant chaque fond avec les 3 fruits sur assiette - napper avec 1 pinceau

Dresser 2 parts de chaque préparation sur assiette pour le jury. Le reste sera dressé selon le mode de distribution et les équipements existants dans l'établissement.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 4 h 00	Page 1/1	BIOSERVICES dominante ATA AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION
S U J E T N°5 (5ème jour)		EP2 : Fabrication