

I. La méthode H.A.C.C.P.

1) Hazard Analysis Critical Control Point

2,5

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)

3 3

II. Le thermomètre électronique

1) Cf. Annexe page suivante

8 4

2) Désinfecter

2 1

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

4 2

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

1

III. La réception des produits alimentaires

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

4 4

2) Propreté, température adaptée au produit, rangement,

1 2

3) Propreté

1 1

4) Conforme à la commande

1 1

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

4 2

IV. L'étiquetage des produits

1. Nom du produit

5. N° du lot

9. Adresse soit producteur

10 5

2. Poids net

6. DLC

soit distributeur

3. Lieu de fabrication

7. Composition : ingrédients

10. Marque commerciale

4. Code barre

8. Mode conservation

V. Les modes et les types de cuisson des viandes1/ **Rôtir**

1,5

Type de cuisson : **concentration**

1

2/ **Braiser**

1,5

Type de cuisson : **mixte**

1

3/ **Faire un ragoût**

1,5

Type de cuisson : **mixte**

1

VI. Quelques définitions

1/ Cuisine centrale

1 1

2/ Restaurant satellite

1 1

3/ Conditionnement

1

4/ Déconditionnement

1

ACADEMIE DE CAEN

BEP + CAP

Session 2000

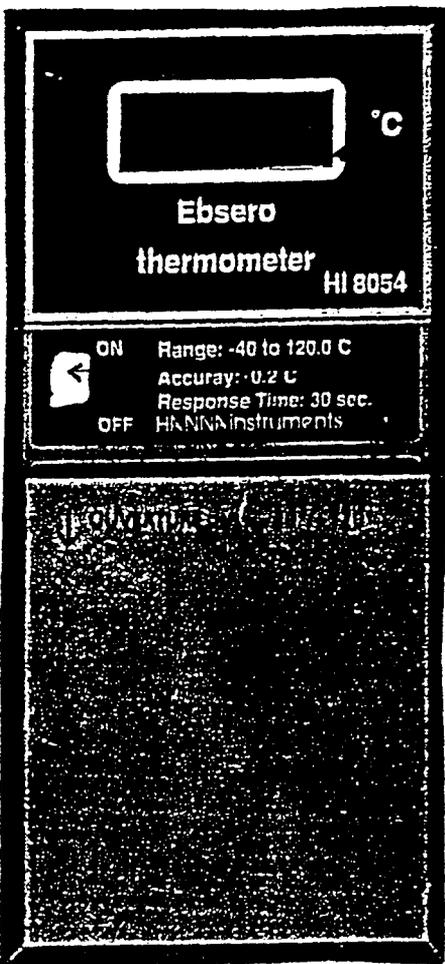
Durée : 1 h 00

BIOSERVICES dominante ATA
AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION

CORRIGE

Page 1/2

EP2 Techniques de bioservices (écrit)



affichage température

interrupteur

Sonde

cable

ACADEMIE DE CAEN		BEP + CAP		Session 2000	
Durée : 1 h 00				BIOSERVICES dominante ATA AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	
CORRIGE		Page 2/2		EP2 Techniques de bioservices (écrit)	