

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*

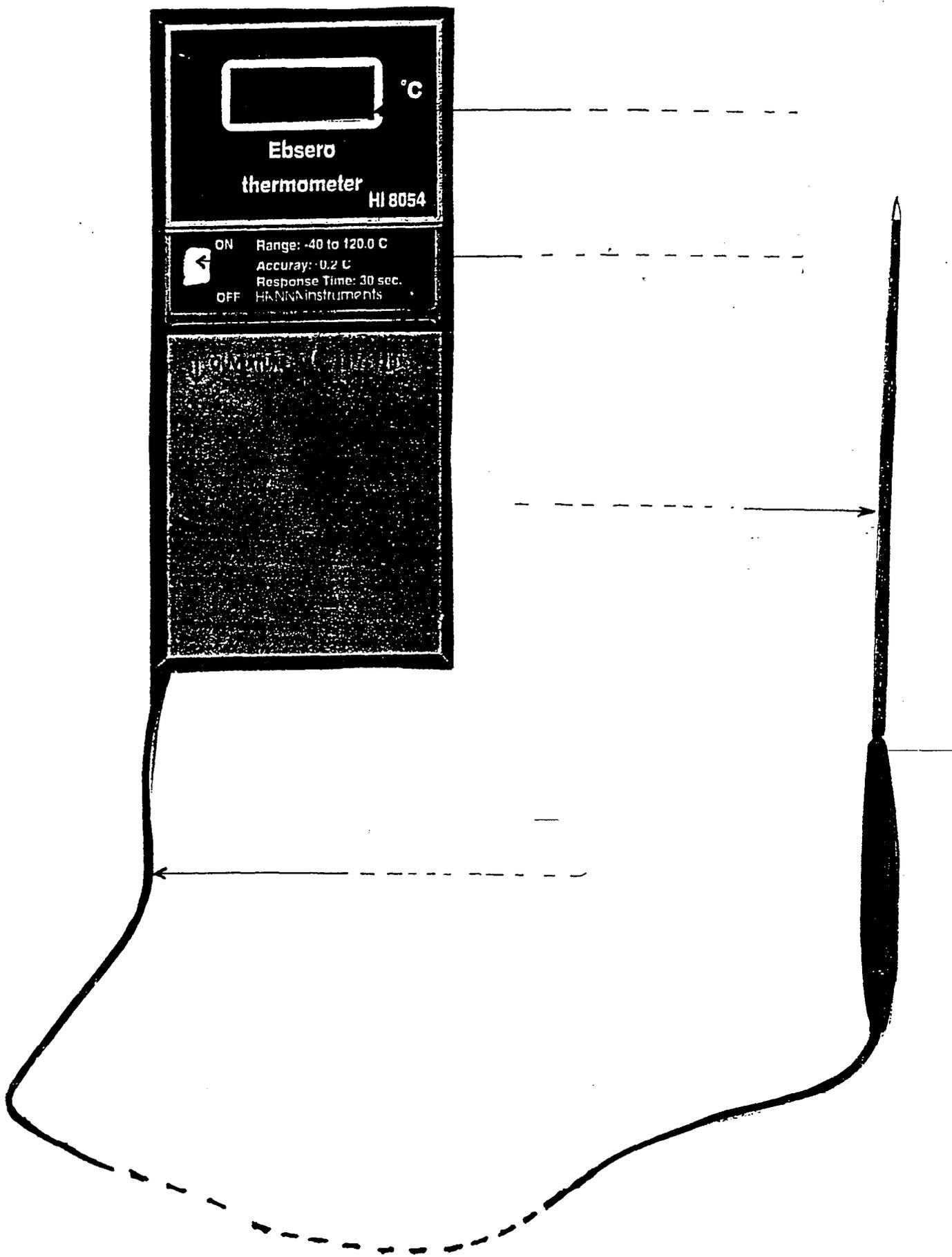
2) Indiquez une règle d'hygiène à respecter avant d'utiliser la sonde

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 Kermassonet  
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 e  
soit 8 cubes de 40g



1001 N° A consommer de préférence avant fin : 019403 0695



