

- 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.

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

**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.

COQUILLETES A LA NICOISE (12 parts)	BISCUIT SINGAPOUR (8 parts)
<p><u>Eléments principaux :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pâtes ..... 0,400 kg</li> <li>- thon en miettes ..... 0,250 kg</li> <li>- filets d'anchois ..... 12</li> <li>- olives noires ..... 12</li> <li>- oeufs ..... 3</li> <li>- tomates ..... 3</li> <li>- laitue ..... 1/2</li> <li>- persil</li> <li>- ail ..... 1 gousse</li> </ul> <p><u>Vinaigrette :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vinaigre ..... 0,07 L</li> <li>- sel, poivre, moutarde</li> <li>- huile ..... 0,2 L</li> </ul>	<p><u>Eléments principaux :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- oeufs ..... 4</li> <li>- sucre poudre ..... 0,160 kg</li> <li>- farine ..... 0,060 kg</li> <li>- fécule ..... 0,060 kg</li> <li>- vanille liquide</li> <li>- sel</li> <li>- margarine (graissage) ..... 0,020 kg</li> </ul> <p><u>Décor :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- confiture abricot ..... 0,200 kg</li> <li>- ananas au sirop ..... 1 boîte 4/4</li> <li>- bigarreaux au sirop ..... 8</li> <li>- amandes effilées ..... 0,050 kg</li> <li>- angélique confite ..... 0,020 kg environ</li> </ul>
<i>TECHNIQUE</i>	<i>TECHNIQUE</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- cuire les pâtes, les oeufs</li> <li>- refroidir</li> <li>- préparer les autres éléments</li> <li>- préparer la vinaigrette</li> <li>- dresser sur feuille de salade : pâtes + thon + tomates + ail haché</li> <li>- décorer avec anchois, oeuf, olives et persil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- confectionner un biscuit, pâte levée aux blancs d'oeufs</li> <li>- cuire à 150° environ 45 min</li> <li>- démouler, refroidir</li> <li>- couper le gâteau en 2 (sens de l'épaisseur)</li> <li>- fourrer avec les 2/3 de la confiture et des tranches d'ananas</li> <li>- 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</li> <li>- garnir la tranche d'ananas effilées grillées</li> </ul>

**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.

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

**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	Page 1/1	<b>BIOSERVICES dominante ATA AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION</b>
S U J E T N°3 (3ème 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.

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

**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.

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

**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