

SESSION 2000		CANDIDAT N°	
BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION (ET EVENTUELLEMENT CAP ATA ASSOCIE)		DATE / /2000	
EP2 – TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION BAREME DE NOTATION		NOMS ET SIGNATURE DES MEMBRES DU JURY	
Durée : 5 heures			
Coefficient : BEP : 8 CAP : 10			
TRAVAIL À EFFECTUER – COMPÉTENCES ÉVALUÉES		BAREME	NOTATION
PRODUCTION			
C37	CONTRIBUER AU CONTRÔLE DE LA QUALITE - vérifier la conformité des produits - évaluer l'action sur les points suivants : . présentation . critiques, justification (oral : fond) . contrôle, qualité (oral : fond)	2 3 2 2	
C21/C22	ORGANISER LE TRAVAIL – GERER LE POSTE DE TRAVAIL (le candidat peut commencer par l'une ou l'autre préparation) - s'organiser dans le temps et dans l'espace - gérer le poste de travail - préparer le matériel	6 3 4	
C35	PRÉPARER LES PRODUITS ALIMENTAIRES - porter une tenue professionnelle adaptée (complète, propre) - désinfecter le plan de travail - se laver les mains (chaque fois que nécessaire) - réaliser les préparations en : . suivant la gamme opératoire . respectant la technique culinaire - respecter les règles d'économie et d'ergonomie	5 4 4 5 6 4	
SOUS-TOTAL PRODUCTION		50	
CONDITIONNEMENT			
C35/C36	CONDITIONNER LES PRODUITS ALIMENTAIRES – DISTRIBUER LES PRODUITS ALIMENTAIRES ET LES REPAS - respecter les règles d'hygiène et de sécurité : . tenue adaptée (gants, masque) . respect des températures (+ 65°C ou froid) . réservation d'une portion échantillon - réaliser les techniques de conditionnement, respecter les règles d'économie et d'ergonomie . grammage et/ou nombre de portion conforme(s) . préparation du matériel . suivi de la gamme opératoire . présentation du produit fini	4 4 1 2 2 3 4	
SOUS-TOTAL CONDITIONNEMENT		20	
REMISE EN ÉTAT			
C32	EXÉCUTER DES TÂCHES D'ENTRETIEN, DE REMISE EN ÉTAT OU DE RÉNOVATION DES LOCAUX ET DES ÉQUIPEMENTS - respecter les règles d'hygiène et de sécurité - respecter les règles d'économie et d'ergonomie	7 6	
SOUS-TOTAL REMISE EN ÉTAT		13	
C42	ÉTABLIR DES RELATIONS PROFESSIONNELLES (ORAL : FORME) - communiquer (langage correct, maîtrise de soi) - formuler un message en utilisant le vocabulaire technique pour justifier : - les choix technologiques - l'organisation du travail - le respect des règles d'hygiène, sécurité, économie, ergonomie	2 1 1 1	
SOUS-TOTAL ORAL		5	
C25	S'ADAPTER A UNE SITUATION NON PRÉVUE	(BONUS 5 PTS)	
TECHNOLOGIE (écrit)		12	
C12	Décoder une information technique		
C13	Traiter l'information		
NOTE GLOBALE			/100
NOTE EN POINTS ENTIERS			/20

Commentaires éventuels au verso.

EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°1

4-1- Compléter le tableau de l'annexe 1 en fonction des denrées utilisées lors des productions culinaires (7 points)

Gammes	Température de conservation	Nom des produits
2ème gamme	Température ambiante	tomates concassées betteraves en dés
3ème gamme	Température : - 18°C	cuisse de poulet courgettes oignons-poivrons
4ème gamme	Température : + 3°C	salade verte
5ème gamme	Température : + 3°C	pommes de terre

(4 x 0,25 = 1 point)

(4 x 0,5 = 2 points)

(4 x 1 = 4 points)

4-2- Citer le type de cuisson représenté par le schéma de l'annexe 2 (1 point)

Cuisson par concentration

4-3- Indiquer l'intérêt de ce type de cuisson (2 réponses attendues) (4 points)

2 points par bonne réponse

Migration des éléments nutritifs à l'intérieur du produit
Formation d'une croûte à l'extérieur
Coagulation superficielle des protéines

EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°2

4-1- Citer les produits prêts à l'emploi utilisés lors de l'épreuve (3 points)

1 point par bonne réponse

- fumet de poisson
- sauce hollandaise
- crème pâtissière à froid

4-2- Citer 3 avantages de l'utilisation de ces produits (4.5 points)

- produits bactériologiquement sûrs (1,5)
- économique (pas de gaspillage) (1)
- réduction de la main d'oeuvre (1)
- possibilité de personnalisation et d'amélioration (1)

4-3- Citer les 3 couleurs des emballages du lait et donner leurs significations (4.5 points)

- rouge : lait entier (1,5)
- bleu : lait demi écrémé (1,5)
- vert : lait écrémé (1,5)

EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°3

4-1- Citer la gamme à laquelle appartiennent les quenelles (2 points)

2ème gamme

4-2- Donner la signification de la mention "U.H.T" pour le lait et la crème (4 points)

U.H.T= Ultra Haute Température
(145°C pendant environ 3 s)

4-3- Citer 3 autres formes sous lesquelles nous pouvons trouver le lait dans le commerce (6 points)

1,5 pt par bonne réponse

lait pasteurisé
lait concentré sucré
lait en poudre
lait stérilisé

EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°4

4-1- Citer les produits appertisés utilisés lors des préparations (3 points)

1,5 pt par bonne réponse

- compote de poires
- poires

4-2- Citer 3 avantages des produits appertisés (4.5 points)

- stockage à température ambiante
- produit stérile
- facilité d'utilisation
- prix réduit

4-3- Citer trois formes de conservation de la crème (4.5 points)

1,5 points par bonne réponse

crème pateurisée
crème stérilisée
crème UHT

EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°5

4-1- Compléter le tableau en annexe (6 points)

Indiquer la gamme à laquelle appartiennent les aliments utilisés lors des préparations

Indiquer les températures de stockage

	Gamme	Température de stockage
Cuisses de poulet	3	- 18°C
Tomates	1	+6°C +8°C
Carottes râpées	4	+1°C +3°C
Pommes de terre	5	0 +3°C
Coeurs d'artichauts	2	+12°C +15°C
Salade verte	4	+1°C +3°C

4-2- Indiquer 3 précautions à prendre lors de la réception des produits frais (6 points)

2 points par bonne réponse

- Comparer bon de commande , bon de livraison
- Peser, compter la marchandise livrée
- Vérifier la qualité des produits
- Contrôler les étiquetages
- Stocker en chambre froide positive

EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°6

4-1- Indiquer à quelle gamme appartiennent les fruits au sirop appertisés (1 point)
2ème gamme

4-2- Citer 3 avantages de l'utilisation de produits appertisés (4.5 points)
1,5 pt par bonne réponse

- Les produits appertisés se conservent longtemps d'où la possibilité d'avoir un stock qui permet de faire face à l'imprévu
- Cuissons inutiles d'où économie de temps et d'énergie
- Pas de préparation (ex.:épluchage) d'où économie de temps, d'argent (moins de personnel)
- Possibilité de varier les préparations sans tenir compte des saisons
- Pertes en vitamines limitées
- Bonne qualité nutritionnelle

4-3- Indiquer le lieu et la température de stockage des produits appertisés (2 points)
1 pt par bonne réponse

- Les produits appertisés seront stockés dans la réserve épicerie, dans un endroit sec
- température de stockage: température ambiante , + 15°C

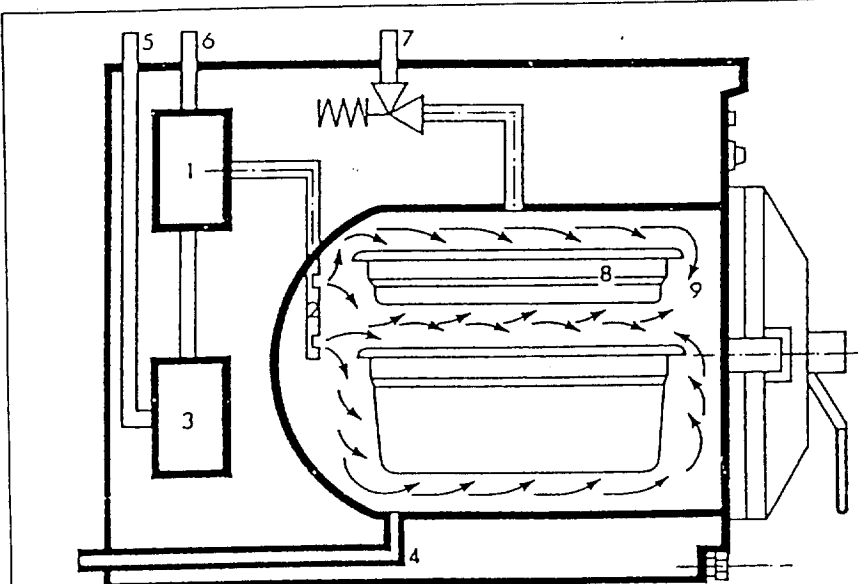
4-4- Citer les différents contrôles à effectuer lors de l'utilisation de ces produits appertisés (4.5 points)

1,5 pt par bonne réponse

- Vérifier l'état des boîtes : pas de boîte cabossée, bombée, fuitée, rouillée
- Vérifier la D.L.U.O
- Lire le mode d'emploi (voir si utilisation du jus, nécessité de rincer...)

SUJET N°7

4-1- Compléter le tableau en annexe en reportant le numéro correspondant à l'organe (4 points)



Document EDF

N°	Différents organes
3	Adoucisseur
8	Bac gastronomique
9	Chambre de cuisson
2	Conduit d'arrivée de vapeur
4	Ecoulement de condensation
1	Générateur de vapeur
6	Prise de courant
5	Prise d'eau
7	Soupape de sécurité

4-2- Enoncer le principe de fonctionnement de l'appareil en vous aidant du schéma joint (4 points)

1 pt par bonne réponse

- L'eau est chauffée par un générateur autonome situé dans l'enceinte de cuisson qui alimente la chambre de cuisson en vapeur "surchauffée"
- La vapeur est répartie par les orifices judicieusement répartis, pour obtenir une dispersion bien homogène
- La vapeur surchauffée ne contient aucune goutte d'eau en suspension
- La pression utilisée varie selon les appareils et est contrôlée par un pressostat : 0,2 jusqu'à 2 bars

4-3- Citer 4 avantages de cette technique de cuisson (4 points)

1 pt par bonne réponse

- préservation des qualités organoleptiques et nutritionnelles des aliments
- mode de cuisson très rapide (surtout cuiseurs sous pression)
- économie d'énergie
- entretien facile

EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°8

4-1- Citer les différents modes de distribution avec déplacement du consommateur (4 points)

1 pt par bonne réponse

- Libre service linéaire
- Libre service carrousel
- Scramble
- Restaurette automatique

4-2- Indiquer leur principe de fonctionnement en complétant les annexes 1 et 2 (8 points)

2 pts par mode de distribution

Annexe 1

A - Le client se déplace le long de la chaîne et compose son menu
Le règlement se fait en fin de ligne

B- Le client ne se déplace pas le long d'une chaîne. Ce sont des galeries de présentation des plats qui défilent devant le client

Annexe 2

C- Le client choisit, lit le menu. Comme dans un supermarché, le client évolue devant les 4 comptoirs de distribution et fait son choix
Le client règle le montant à la sortie

D- En entrant, le consommateur trouve un comptoir pour les couverts, les plateaux et des distributeurs automatiques
Le client choisit ses plats à l'aide de jetons
La remise en température des plats réfrigérés ou surgelés se fait par des enceintes à micro-ondes
Une salle de restauration est mise à disposition.

EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°9

4-1- Indiquer l'intérêt de singer la viande avec la farine (4 points)

Le fait de singer la viande avec la farine permet de lier la sauce (2 points),
par épaissement de l'amidon (2 points)

4-2- Vous utilisez un produit semi préparé dans la 2ème réalisation. Nommer 3 avantages de cette utilisation (6 points)

2 pts par bonne réponse

- conservation
- facilité de préparation
- pas de risque de contamination

4-3- Nommer les gammes utilisées pour l'extrait de tomate et les carottes dans ce sujet (2 points)

1 point par bonne réponse

- extrait de tomate appertisé : 2 ème gamme
- carottes : 5ème gamme

EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°10

4-1- Énoncer les 3 modes de cuisson possibles grâce à un four mixte (3 points)

1 point par bonne réponse

- fonctionnement en four à convection forcée
- fonctionnement en cuiseur vapeur
- fonctionnement en cuisson mixte : air chaud + vapeur

4-2- Annoter le schéma en annexe (4 points)

0,5 pt par bonne réponse

- 1- la cuve
- 2- l'arrivée d'eau
- 3- le générateur de vapeur
- 4- le contrôle du niveau d'eau
- 5- les résistances
- 6- le ventilateur alterné
- 7- l'évacuation des buées
- 8- la vidange

4-3- Indiquer le principe de fonctionnement du four mixte en utilisation en cuiseur vapeur (5 points)

- La vapeur est produite à 98°C grâce à un générateur (1 point)
- la vapeur est ensuite pulsée, à grande vitesse, par le ventilateur sur les aliments (1 point)
- C'est la condensation de la vapeur, en contact des aliments (froids) qui permet l'échange thermique: (2 points)
- la vapeur libère l'énergie accumulée, lors de sa formation. (1point)

EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°11

4-1- Indiquer à quelle gamme appartiennent les produits surgelés(1,5 pt)

Produits de 3ème gamme : congelés et surgelés

4-2- Citer les autres gammes de produits (6 points)

1,5 pt par bonne réponse

- 1ère gamme : les produits frais bruts
- 2ème gamme : les produits appertisés
- 4ème gamme : végétaux crus conditionnés sous atmosphère contrôlée - prêt à l'emploi
- 5ème gamme : végétaux cuits ou pasteurisés, conditionnés sous vide

4-3- Indiquer les précautions à prendre pour la réception et le stockage de produits surgelés dans une cuisine de collectivité (3 réponses attendues) (4,5 points)

1,5 pt par bonne réponse

- Exiger des livraisons par camion frigorifique.
- Refuser les produits dont la température est supérieure à -18°C.
- Vérifier l'intégrité des conditionnements : ils doivent être d'origine et en bon état.
- Refuser impérativement les produits ayant subi une amorce de décongélation visible à la présence d'exsudat, de traces sanguinolentes, de givre, de glace à l'intérieur des conditionnements. Surtout ne pas les recongeler (Secouer, par exemple, les paquets de petits pois, de haricots verts ou de pommes allumettes. Le contenu doit bien se détacher et ne pas former un bloc.).
- Garder les produits surgelés entreposés en masse compacte, la réserve de froid est supérieure.
- Vérifier le délai de conservation recommandé par le fabricant à partir de la date de congélation.
- Vérifier la DLC ou la DLUO si le conditionnement en compote une.
- Refuser impérativement les produits dont la date de congélation est trop ancienne.
- Stocker immédiatement les denrées congelées ou surgelées dans un conservateur à une température inférieure à -18°C.
- Ranger les produits selon une rotation méthodique : premier rentré = premier sorti.
- Ne sortir que les quantités strictement nécessaires à un emploi immédiat.
- Ne pas ouvrir les portes du conservateur inutilement, trop fréquemment ou pour un temps trop long.
- Contrôler le bon fonctionnement des appareils (dégivrage, nettoyage, vérification des joints et du système de fermeture des portes).
- Contrôler tous les jours la température.

EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°12

4-1- Citer 3 origines différentes des matières grasses (3 points)

1 pt par bonne réponse

- Origine animale
- Origine végétale
- Origine mixte

4-2- Donner un exemple de chaque (3 points)

1 pt par bonne réponse

- Origine animale : beurre, saindoux, graisse d'oie
- Origine végétale: huile, margarine, végétaline
- Origine mixte : certaines margarines

4-3- Indiquer 2 raisons pour lesquelles le beurre n'est jamais utilisé pour la cuisson en collectivité (3 points)

1,5 pt par bonne réponse

- Point de fumée (point critique) peu élevé (130°C)
- décomposition du beurre

4-4- Citer 3 avantages des produits prêts à l'emploi (3 points)

1 pt par bonne réponse

- utilisation facile
- gain de temps
- qualité bactériologique irréprochable
- conservation à température ambiante
- longue conservation
- qualité organoleptique constante

EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°13

4-1- En vous aidant du document en annexe, expliquer la liaison froide réfrigérée (7 points)

La liaison froide réfrigérée consiste à conditionner (1 pt), étiqueter (1pt) les plats cuisinés élaborés à l'avance (1 pt), de +63°C à +10°C (1 pt) en moins de 2 heures à cœur (1pt) en cellule de refroidissement (1 pt), puis de les conserver pendant 3 jours maximum (1 pt)

4-2- Indiquer les modalités de remise en température, ainsi que la température de service d'un plat chaud provenant d'une liaison froide réfrigérée (3 points)

Le jour de la consommation les PCEA sont remis en température à +63°C (1pt) en moins d'une heure à cœur (1 pt) puis consommés rapidement (1 pt)

4-3- Justifier l'intérêt de la cellule de refroidissement (2 points)

Passer rapidement la zone à risque pour les PCEA (multiplication microbienne)

EP2 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°14

4-1- Lister les indications à trouver sur un emballage de produits surgelés (5 réponses attendues (5 points)

1 pt par bonne réponse

- qualificatif " surgelé"
- nom du produit
- nom et adresse de l'établissement ayant procédé à la surgélation
- date de surgélation
- D.L.C
- origine
- poids net
- température de stockage et précautions
- mode d'emploi

4-2- Préciser la température de stockage des produits surgelés (2 points)

- une température inférieure ou égale à - 18°C
- 20°C pour les glaces

4-3- Citer le risque important lié à une mauvaise décongélation (2 points)

Intoxication due à une prolifération microbienne

4-4- Citer une précaution à prendre afin d'éviter les risques lors d'une décongélation (3 points)

- décongélation effectuée en enceinte réfrigérée à + 3°C
-
- au micro-ondes
- mains propres