

## SUJET N° 1

1. PRODUCTION(S) CULINAIRE(S), en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie de sécurité et d'ergonomie.

Poulet rôti – courgettes duo-parmentier      nombre de portions :12 dont 1 échantillon

Salade de betteraves rouges      nombre de portions :12 dont 1 échantillon

- 1.1 En se référant à la fiche de contrôle des denrées, vérifier la conformité de chaque produit et compléter les colonnes « contrôle » et « observations ».
- 1.2 Réaliser les préparations.

2. CONDITIONNEMENT ET/OU DRESSAGE

3. REMISE EN ETAT DES MATERIELS ET DES POSTES DE TRAVAIL.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie.



4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Compléter le tableau de l'annexe 1 en fonction des denrées utilisées lors des productions culinaires. (7 pts)
- 4.2 Citer le type de cuisson représenté par le schéma de l'annexe 2. (1 pt)
- 4.3 Indiquer l'intérêt de ce type de cuisson (2 réponses attendues). (4 pts)

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 1	SESSION 2000
EP2 : TECNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 1/4

## FICHE DE CONTRÔLE N°1

<b>N° DU CANDIDAT :</b>	<b>PREPARATIONS :</b> <b>Poulet rôti – duo Parmentier</b> <b>Salade de betteraves rouges</b>				
<b>Composants de la réalisation</b>					
Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<b>1<sup>ère</sup> réalisation</b>  cuisses de poulet courgettes en rondelles pommes de terre huile d'olive oignons émincés poivrons en lamelles ail granulé tomates concassées sel poivre	Surgelé Surgelé 5 <sup>ème</sup> gamme  Surgelé Surgelé Déshydraté Appertisé	12 1,500 kg 1 kg 0,1 l 0,150 kg 0,100 kg PM 1 bte 4 / 4 PM			
<b>2<sup>ème</sup> réalisation</b>  betteraves en dés salade verte vinaigrette	Appertisés 4 <sup>ème</sup> gamme Prête à l'emploi	1,300 kg 0,125 kg PM			
<p><u>Portions à servir :</u></p> <p>1<sup>ère</sup> réalisation : 12 barquettes thermoscellables ou avec couvercle                      2<sup>ème</sup> réalisation : 12 assiettes jetables</p>					
<p><u>Matériel à prévoir :</u></p> <p>12 barquettes à thermosceller ou avec couvercle                      12 assiettes jetables</p>					

## GAMME OPERATOIRE

### 1<sup>ère</sup> réalisation : poulet rôti – courgettes duo parmentier

- ◆ cuire les cuisses de poulet sur grill au four mixte à 180 °C
- ◆ faire suer les oignons, les poivrons et l'ail dans l'huile d'olive
- ◆ ajouter les courgettes, les tomates concassées et laisser cuire 15 minutes
- ◆ ajouter les pommes de terre, monter en température
- ◆ conditionner en barquette la viande et les légumes
- ◆ traiter en liaison froide

### 2<sup>ème</sup> réalisation : betteraves en salade

- égoutter les betteraves
- assaisonner
- garnir les assiettes avec la salade verte
- dresser les betteraves
- persiller
- stocker en chambre froide.

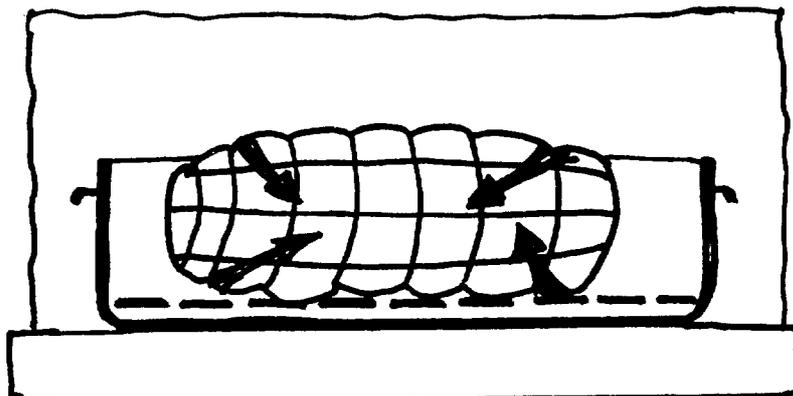
A RENDRE AVEC LA COPIE

SUJET N° 1 – N° DU CANDIDAT : .....

**ANNEXE 1**

Gammes	Température de conservation	Nom des produits

**ANNEXE 2**



*(source BPI)*

## SUJET N° 2

1. PRODUCTION(S) CULINAIRE(S), en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie de sécurité et d'ergonomie.

Lieu sauce hollandaise - riz	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
------------------------------	---

Choux à la crème	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
------------------	---

- 1.1 En se référant à la fiche de contrôle des denrées, vérifier la conformité de chaque produit et compléter les colonnes « contrôle » et « observations ».
- 1.2 Réaliser les préparations.

2. CONDITIONNEMENT ET/OU DRESSAGE.

3. REMISE EN ETAT DES MATERIELS ET DES POSTES DE TRAVAIL.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie.



## SUJET N° 2

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Citer les produits prêts à l'emploi utilisés lors de l'épreuve. (3 pts)
- 4.2 Citer 3 avantages de l'utilisation de ces produits. (4,5 pts)
- 4.3 Citer les 3 couleurs des emballages du lait et donner leurs significations . (4,5 pts)

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 2	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 1 / 3

## FICHE DE CONTRÔLE N °2

<b>N° DU CANDIDAT :</b>	<b>PREPARATIONS :</b> <b>Lieu sauce hollandaise – riz</b> <b>Choux à la crème</b>
-------------------------	---

### Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<b>1<sup>ère</sup> réalisation</b>  filets de lieu fumet de poisson sauce hollandaise type « chef » sel poivre riz	Surgelé Déshydraté Déshydraté	12 de 120 g qté pour 1 l qté pour 1 l PM PM 0,700 kg			
<b>2<sup>ème</sup> réalisation</b>  choux crème pâtissière à froid lait ou eau sucre glace	Industriel Déshydraté UHT	12 gros qté pour 12 1 l  PM			

Portions à servir :

1<sup>ère</sup> réalisation : barquettes individuelles (1 filet nappé de sauce par personne + riz)  
 2<sup>ème</sup> réalisation : 1 chou fourré par personne sur assiette individuelle

Matériel à prévoir :

- 13 barquettes individuelles
- 11 assiettes à dessert

## GAMME OPERATOIRE

### 1<sup>ère</sup> réalisation : filets de lieu sauce hollandaise - riz

- ◆ déconditionner les denrées
- ◆ cuire les filets de poisson dans le fumet reconstitué (four mixte à 160 °C pendant 12 minutes)
- ◆ vérifier la cuisson
- ◆ réserver les filets au chaud
- ◆ faire la sauce hollandaise selon le mode d'emploi en utilisant le fumet de poisson
- ◆ faire cuire le riz dans une grande quantité d'eau bouillante salée 20 minutes
- ◆ égoutter
- ◆ conditionner en barquettes individuelles riz plus poisson
- ◆ napper de sauce hollandaise
- ◆ traiter en liaison froide.

### 2<sup>ème</sup> réalisation : choux à la crème

- réaliser la crème pâtissière instantanée à froid
- fourrer les choux à l'aide de la poche à douille
- saupoudrer de sucre glace
- dresser en assiettes individuelles
- stocker au froid.

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 2	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée : /	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 3 / 3

## SUJET N° 3

1. PRODUCTION(S) CULINAIRE(S), en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie de sécurité et d'ergonomie.

Quenelle de la mer	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
Tartelette hérisson	nombre de portions :12 dont 1 échantillon

- 1.1 En se référant à la fiche de contrôle des denrées, vérifier la conformité de chaque produit et compléter les colonnes « contrôle » et « observations ».
- 1.2 Réaliser les préparations.

2. CONDITIONNEMENT ET/OU DRESSAGE.

3. REMISE EN ETAT DES MATERIELS ET DES POSTES DE TRAVAIL.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie.



## SUJET N° 3

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Citer la gamme à laquelle appartiennent les quenelles. (2 pts)
- 4.2 Donner la signification de la mention « U. H. T. » pour le lait et la crème. (4 pts)
- 4.3 Citer 3 autres formes sous lesquelles nous pouvons trouver le lait dans le commerce. (6 pts)

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 3	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 1 / 3

**FICHE DE CONTRÔLE N °3**

**N° DU CANDIDAT :**

**PREPARATIONS :  
Quenelle de la mer  
Tartelette hérisson**

**Composants de la réalisation**

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<b>1<sup>ère</sup> réalisation</b>  quenelles brochet (petites) moules décoquillées crevettes décortiquées sauce béchamel lait crème fleurette persil margarine	Appertisé Surgelé Surgelé Déshydraté U.H.T. U.H.T. Surgelé	2 btes 4/4 0,3 kg 0,3 kg 0,110 kg 1 l 0,1 l PM PM			
<b>2<sup>ème</sup> réalisation</b>  fonds de tartelette sucrés  mousse au chocolat noir  lait 1 / 2 poire au naturel amandes effilées	Prêt à l'emploi Déshydraté  U.H.T. Appertisé	12   0,5 l 12 pièces 0,08 kg			Suivant mode d'emploi

Portions à servir :

1<sup>ère</sup> réalisation : en barquettes individuelles aluminium ou plastique

2<sup>ème</sup> réalisation : en assiette à dessert usage unique

Matériel à prévoir :

12 barquettes individuelles aluminium ou plastique avec couvercle

12 assiettes à dessert usage unique

plateaux

## GAMME OPERATOIRE

### 1<sup>ère</sup> réalisation : quenelles de la mer

- ◆ répartir les quenelles dans les barquettes. Réserver
- ◆ réaliser la sauce béchamel selon le mode d'emploi. Ajouter la crème fleurette, les moules, les crevettes.
- ◆ vérifier l'assaisonnement
- ◆ répartir le mélange précédent dans les barquettes
- ◆ traiter en liaison froide.

### 2<sup>ème</sup> réalisation : tartelettes hérisson

- réaliser la mousse au chocolat selon le mode d'emploi
- griller les amandes légèrement
- garnir les fonds de tartelettes de mousse
- couvrir d'1 / 2 poire
- décorer avec les amandes
- mettre sur assiette. Présenter sur plateau
- stocker en chambre froide

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 3	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 3 / 3

## SUJET N° 4

1. PRODUCTION(S) CULINAIRE(S), en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie de sécurité et d'ergonomie.

Escalopes de volaille en sauce	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
Tartes aux poires	nombre de portions :12 dont 1 échantillon

- 1.1 En se référant à la fiche de contrôle des denrées, vérifier la conformité de chaque produit et compléter les colonnes « contrôle » et « observations ».
- 1.2 Réaliser les préparations.

2. CONDITIONNEMENT ET/OU DRESSAGE.

3. REMISE EN ETAT DES MATERIELS ET DES POSTES DE TRAVAIL.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie.



## SUJET N° 4

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Citer les produits appertisés utilisés lors des préparations. (3 pts)
- 4.2 Citer 3 avantages des produits appertisés. (4,5 pts)
- 4.3 Citer 3 formes de conservation de la crème. (4,5 pts)

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 4	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 1 / 3

## FICHE DE CONTRÔLE N °4

**N° DU CANDIDAT :**

**PREPARATIONS :**  
**Escalopes de volaille en sauce**  
**Tartes aux poires**

### Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<b>1<sup>ère</sup> réalisation</b>  escalopes de volaille eau fond blanc de volaille « chef » sauce tomate « chef » crème fleurette roux blanc « chef » sel, poivre	Surgelé  Déshydraté Déshydraté UHT Déshydraté	12 p 1 / 2 l  0,110 kg 0,035 kg PM			} Selon mode d'emploi
<b>2<sup>ème</sup> réalisation</b>  fonds de tartes sucrés  compote de poires poires nappage blond	Prêt à l'emploi Appertisé Appertisé	2 (6 pers)  1 bte 1 / 2 1 bte 4 / 4			

Portions à servir :

1<sup>ère</sup> réalisation : 12 barquettes thermoscellables  
 2<sup>ème</sup> réalisation : 12 assiettes à dessert pour service en self

Matériel à prévoir :

12 barquettes thermoscellables  
 12 assiettes à dessert usage unique

## GAMME OPERATOIRE

### 1<sup>ère</sup> réalisation : escalopes de volaille en sauce

- ◆ cuire les escalopes au four vapeur 15 minutes
- ◆ reconstituer le fond blanc de volaille
- ◆ reconstituer la sauce avec le fond blanc
- ◆ lier avec le roux blanc
- ◆ conditionner en barquettes. Napper de sauce.
- ◆ thermosceller, étiqueter
- ◆ traiter en liaison froide.

### 2<sup>ème</sup> réalisation : tartes aux poires

- mettre la compote de poire dans les fonds de tarte
- émincer les poires égouttées. Décorer les tartes
- napper
- conditionner sur assiettes individuelles pour un service en self
- stocker en chambre froide

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 4	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 3 / 3

## SUJET N° 5

1. PRODUCTION(S) CULINAIRE(S), en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie de sécurité et d'ergonomie.

Cuisses de poulet sauce chasseur – pommes de terre nombre de portions :12 dont 1 échantillon

Salade de crudités nombre de portions :12 dont 1 échantillon

- 1.1 En se référant à la fiche de contrôle des denrées, vérifier la conformité de chaque produit et compléter les colonnes « contrôle » et « observations ».
- 1.2 Réaliser les préparations.

2. CONDITIONNEMENT ET/OU DRESSAGE.

3. REMISE EN ETAT DES MATERIELS ET DES POSTES DE TRAVAIL.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie.



## SUJET N° 5

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Compléter le tableau en annexe. (6 pts)
- 4.2 Indiquer 3 précautions à prendre lors de la réception des produits frais. (6 pts)

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 5	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 1 / 4

## FICHE DE CONTRÔLE N° 5

<b>N° DU CANDIDAT :</b>	<b>PREPARATIONS :</b> <b>Cuisses de poulet sauce chasseur – pommes de terre</b> <b>Salade de crudités</b>
-------------------------	---

### Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<b>1<sup>ère</sup> réalisation</b>  cuisses de poulet sauce chasseur pommes de terre rondes sel - poivre	Surgelé Déshydraté 5 <sup>ème</sup> gamme	12 qté pour 1 l 1,200 kg PM			
<b>2<sup>ème</sup> réalisation</b>  tomates carottes râpées cœurs d'artichauts salade verte vinaigrette  sel – poivre	Frais 4 <sup>ème</sup> gamme 2 <sup>ème</sup> gamme 4 <sup>ème</sup> gamme prêt à l'emploi	12 pièces 0,600 kg 2 btes 4 / 4 0,250 kg PM PM			

**Portions à servir :**

1<sup>ère</sup> réalisation : barquette, de deux personnes, plastique avec couvercle  
2<sup>ème</sup> réalisation : assiettes individuelles

**Matériel à prévoir :**

6 barquettes de deux personnes, en plastique avec couvercle.  
12 assiettes individuelles

## GAMME OPERATOIRE

### 1<sup>ère</sup> réalisation : cuisses de poulet sauce chasseur – pommes de terre

- ◆ dresser les cuisses de poulet sur grille. Les cuire au four mixte 180°
- ◆ préparer la sauce chasseur suivant le mode d'emploi pour 1 l
- ◆ vérifier l'assaisonnement
- ◆ déconditionner les pommes de terre suivant la notice d'emploi
- ◆ conditionner dans les barquettes plastiques pour 2 personnes viande et légumes. Napper de sauce
- ◆ traiter en liaison froide.

### 2<sup>ème</sup> réalisation : salade de crudités

- déconditionner les cœurs d'artichauts, égoutter
- préparer les tomates. Les tailler
- déconditionner la salade, traiter selon le mode d'emploi et la tailler en chiffonnade
- déconditionner les carottes, traiter selon le mode d'emploi. Assaisonner
- dresser sur assiettes individuelles
- stocker en chambre froide.

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 5	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 3 / 4

**SUJET N° 5**

**A RENDRE AVEC LA COPIE**

**N° DE CANDIDAT : .....**

**ANNEXE**

Indiquer la gamme à laquelle appartiennent les aliments utilisés lors des préparations.  
Indiquer les températures de stockage.

	<b>Gamme</b>	<b>Température de stockage</b>
Cuisses de poulet		
Tomates		
Carottes râpées		
Pommes de terre		
Cœurs d'artichauts		
Salade verte		

## SUJET N° 6

1. PRODUCTION(S) CULINAIRE(S), en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie de sécurité et d'ergonomie.

Filets de poisson – épinards vapeur	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
Tartelettes aux fruits	nombre de portions :12 dont 1 échantillon

- 1.1 En se référant à la fiche de contrôle des denrées, vérifier la conformité de chaque produit et compléter les colonnes « contrôle » et « observations ».
- 1.2 Réaliser les préparations.

2. CONDITIONNEMENT ET/OU DRESSAGE.

3. REMISE EN ETAT DES MATERIELS ET DES POSTES DE TRAVAIL.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie.

✂

## SUJET N° 6

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Indiquer à quelle gamme appartiennent les fruits au sirop appertisés. **(1 point)**
- 4.2 Citer 3 avantages de l'utilisation de produits appertisés. **(4,5 points)**
- 4.3 Indiquer le lieu et la température de stockage des produits appertisés. **(2 points)**
- 4.4 Citer les différents contrôles à effectuer lors de l'utilisation de ces produits appertisés. **(4,5 points)**

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 6	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 1 / 3

## FICHE DE CONTRÔLE N ° 6

**N° DU CANDIDAT :**

**PREPARATIONS :**  
**Filets de poisson – épinards vapeur**  
**Tartelettes aux fruits**

### Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<p><b>1<sup>ère</sup> réalisation</b></p> <p>filets de poisson</p> <p>champignons émincés</p> <p>persil haché</p> <p>ciboulette hachée</p> <p>vin blanc</p> <p>fumet de poisson</p> <p>roux blanc « chef »</p> <p>crème liquide</p> <p>épinards en branche</p>	<p>Surgelé</p> <p>Appertisé</p> <p>Surgelé ou déshydraté</p> <p>Surgelé ou déshydraté</p> <p>Déshydraté</p> <p>Déshydraté</p> <p>UHT</p> <p>Surgelé</p>	<p>12 pièces de 120 g</p> <p>0,250 kg</p> <p>PM</p> <p>PM</p> <p>0,2 l</p> <p>pour 1 l</p> <p>pour 1 l</p> <p>0,15 l</p> <p>2,500 kg</p>			
<p><b>2<sup>ème</sup> réalisation</b></p> <p>fonds de tartelettes</p> <p>crème pâtissière</p> <p>cerises au sirop</p> <p>abricots au sirop</p> <p>lait ou eau</p>	<p>Prêt à l'emploi</p> <p>Déshydraté</p> <p>Appertisé</p> <p>Appertisé</p>	<p>12 p. pour 1/2 l</p> <p>12 p.</p> <p>12 oreillons</p> <p>1 / 2 l</p>			Quantité selon mode d'emploi

Portions à servir :

1<sup>ère</sup> réalisation : barquettes individuelles (épinards + 1 filet de poisson par personne)

2<sup>ème</sup> réalisation : 1 tartelette par personne sur assiette individuelle.

Matériel à prévoir :

12 barquettes individuelles thermoscellables

12 assiettes individuelles

## GAMME OPERATOIRE

### 1<sup>ère</sup> réalisation : filets de poisson à la crème – épinards vapeur

- ◆ reconstituer le fumet de poisson selon le mode d'emploi
- ◆ plaquer dans un bac gastronorme les champignons, le persil, les filets de poisson, le vin blanc, le sel, le poivre.
- ◆ mouiller avec le fumet reconstitué
- ◆ cuire 10 à 15 minutes au four mixte à 180°C
- ◆ réserver les filets
- ◆ filtrer le fumet, réserver la garniture
- ◆ réaliser le roux blanc, mouiller avec le liquide de cuisson du poisson
- ◆ ajouter la crème liquide, la garniture et la ciboulette. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire
- ◆ faire cuire les épinards à la vapeur. Assaisonner.
- ◆ Dresser en barquettes individuelles épinards, puis filet de poisson. Napper de sauce. Thermosceller.
- ◆ traiter en liaison froide.

### 2<sup>ème</sup> réalisation : tartelettes aux fruits

- déconditionner les fruits au sirop. Les égoutter. Tailler
- reconstituer la crème pâtissière à froid selon le mode d'emploi
- garnir les fonds de tartelettes de crème
- décorer avec les fruits au sirop
- conditionner sur assiettes individuelles
- stocker au froid.

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 6	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 3 / 3

## SUJET N° 7

1. PRODUCTION(S) CULINAIRE(S), en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie de sécurité et d'ergonomie.

Quenelles façon Nantua – riz créole	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
Mousse des tropiques	nombre de portions :12 dont 1 échantillon

- 1.1 En se référant à la fiche de contrôle des denrées, vérifier la conformité de chaque produit et compléter les colonnes « contrôle » et « observations ».
- 1.2 Réaliser les préparations.

2. CONDITIONNEMENT ET/OU DRESSAGE.

3. REMISE EN ETAT DES MATERIELS ET DES POSTES DE TRAVAIL.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie.



## SUJET N° 7

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Compléter le tableau en annexe en reportant le numéro correspondant à l'organe. **(4 points)**
- 4.2 Enoncer le principe de fonctionnement de l'appareil en vous aidant du schéma joint. **(4 points)**
- 4.3 Citer 4 avantages de cette technique de cuisson. **(4 points)**

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 7	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 1 / 4

## FICHE DE CONTRÔLE N ° 7

<b>N° DU CANDIDAT :</b>	<b>PREPARATIONS :</b> <b>Quenelles façon Nantua – riz créole</b> <b>Mousse des tropiques</b>				
<b>Composants de la réalisation</b>					
Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<b>1<sup>ère</sup> réalisation</b>					
quenelles de brochet	Sous vide	12 ou 24 selon grosseur			
margarine	Surgelé ou déshydraté	0,025 kg			
échalotes		PM			
champignons émincés	Appertisé	0,250 kg			
vin blanc	Déshydraté	0,1 l			
sauce crustacés		pour 1 l			
crème fraîche		0,1 l			
sel – poivre		PM			
riz long		0,6 kg			
<b>2<sup>ème</sup> réalisation</b>					
mousse de chocolat blanc	Déshydraté	Qté pour 0,5 l			
lait 1 / 2 écrémé	UHT	0,5 l			
crème anglaise	UHT	0,5 l			
banane	Frais	0,4 kg			
citron/jus	Frais	0,025 l			
noix de coco râpée	Prêt à l'emploi	0,0015 kg			
sauce chocolat à froid		PM			
<b>Portions à servir :</b>					
1 <sup>ère</sup> réalisation : 6 barquettes 2 portions					
2 <sup>ème</sup> réalisation : 12 ramequins					
<b>Matériel à prévoir :</b>					
barquettes					
12 ramequins					
mode d'emploi des produits					

## GAMME OPERATOIRE

### 1<sup>ère</sup> réalisation : quenelles façon Nantua – riz créole

- ◆ cuire le riz
- ◆ cuire les quenelles à la vapeur 20 minutes
- ◆ faire suer les échalotes dans la matière grasse en casserole
- ◆ incorporer les champignons
- ◆ déglacer avec le vin blanc, réduire des 2 / 3
- ◆ reconstituer la sauce crustacés selon mode d'emploi. crémer
- ◆ vérifier l'assaisonnement
- ◆ conditionner en barquettes de 2 parts quenelles + riz
- ◆ napper les quenelles de sauce
- ◆ traiter en liaison froide

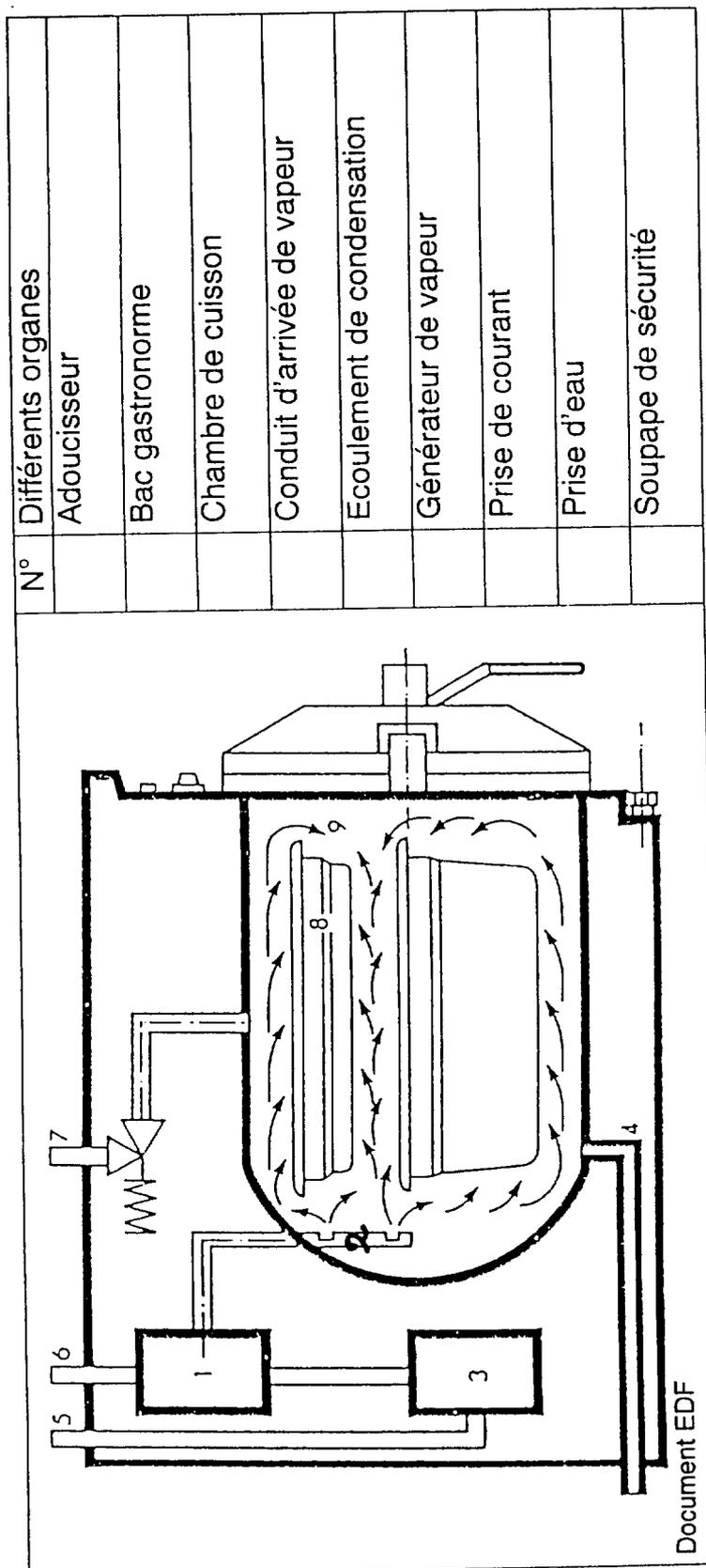
### 2<sup>ème</sup> réalisation : mousse des tropiques

- réaliser la mousse selon de mode d'emploi
- couper les bananes en rondelles, citronner
- disposer les rondelles de bananes au fond de chaque ramequin
- napper de crème anglaise
- garnir de mousse au chocolat blanc à l'aide d'une poche munie d'une douille cannulée
- décorer de sauce au chocolat et de noix de coco râpée.

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 7	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 3 / 4

**ANNEXE (à rendre avec la copie)**

SUJET N° 7 – NUMÉRO DU CANDIDAT : .....



## SUJET N° 8

1. PRODUCTION(S) CULINAIRE(S), en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie de sécurité et d'ergonomie.

Poisson sauce tomate – purée pommes de terre	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
Tartelettes des îles	nombre de portions :12 dont 1 échantillon

- 1.1 En se référant à la fiche de contrôle des denrées, vérifier la conformité de chaque produit et compléter les colonnes « contrôle » et « observations ».
- 1.2 Réaliser les préparations.

2. CONDITIONNEMENT ET/OU DRESSAGE.

3. REMISE EN ETAT DES MATERIELS ET DES POSTES DE TRAVAIL.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie.



## SUJET N° 8

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Citer les différents modes de distribution avec déplacement du consommateur. (4 pts)
- 4.2 Indiquer leur principe de fonctionnement en complétant les annexes 1 et 2. (8 pts)

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 8	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 1 / 5

## FICHE DE CONTRÔLE N ° 8

<b>N° DU CANDIDAT :</b>	<b>PREPARATIONS :</b> <b>Poisson sauce tomate – purée de pommes de terre</b> <b>Tartelettes des îles</b>
-------------------------	--

### Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<b>1<sup>ère</sup> réalisation</b>  poisson fumet de poisson sauce tomate pommes de terre beurre sel, poivre	Surgelé Déshydraté Déshydraté Déshydraté	12 portions qté pour 1 l pour 1 l 0,375 kg 0,100 kg PM			
<b>2<sup>ème</sup> réalisation</b>  fonds de tartelettes sucrés  mousse chocolat blanc noix de coco lait ananas nappage blond	Prêt à l'emploi Déshydraté  UHT appertisé	12  qté pour 0,5 l  0,500 l 12 tranches PM			

**Portions à servir :**

1<sup>ère</sup> réalisation : 6 barquettes de 2 portions avec couvercle  
 2<sup>ème</sup> réalisation : assiette individuelle jetable

**Matériel à prévoir :**

6 barquettes avec couvercle  
 12 assiettes individuelles jetables

## GAMME OPERATOIRE

### 1<sup>ère</sup> réalisation : poisson sauce tomate – purée pommes de terre

- ◆ reconstituer le fumet de poisson selon le mode d'emploi
- ◆ plaquer et cuire les filets de poisson dans le fumet au four mixte 180° pendant 15 minutes
- ◆ préparer la purée de pommes de terre selon le mode d'emploi ; ajouter le beurre. Saler ou vérifier l'assaisonnement
- ◆ réserver les filets de poisson dans une plaque après cuisson
- ◆ filtrer le fumet (1 l)
- ◆ reconstituer la sauce tomate avec le fumet de poisson filtré
- ◆ vérifier l'assaisonnement
- ◆ conditionner en 6 barquettes de 2 portions poisson + purée
- ◆ napper de sauce
- ◆ traiter pour une liaison froide

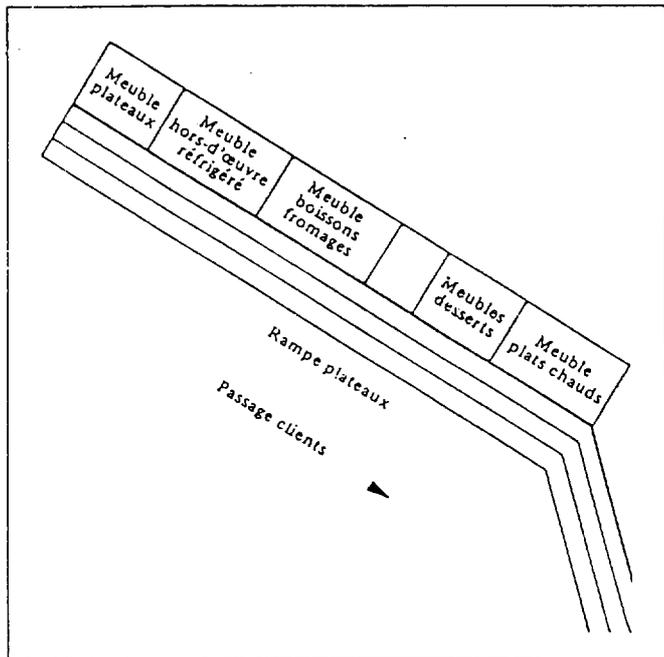
### 2<sup>ème</sup> réalisation : tartelettes des îles

- réaliser la mousse selon le mode d'emploi
- garnir les fonds de tartelettes de mousse
- disposer les morceaux d'ananas sur la mousse
- napper

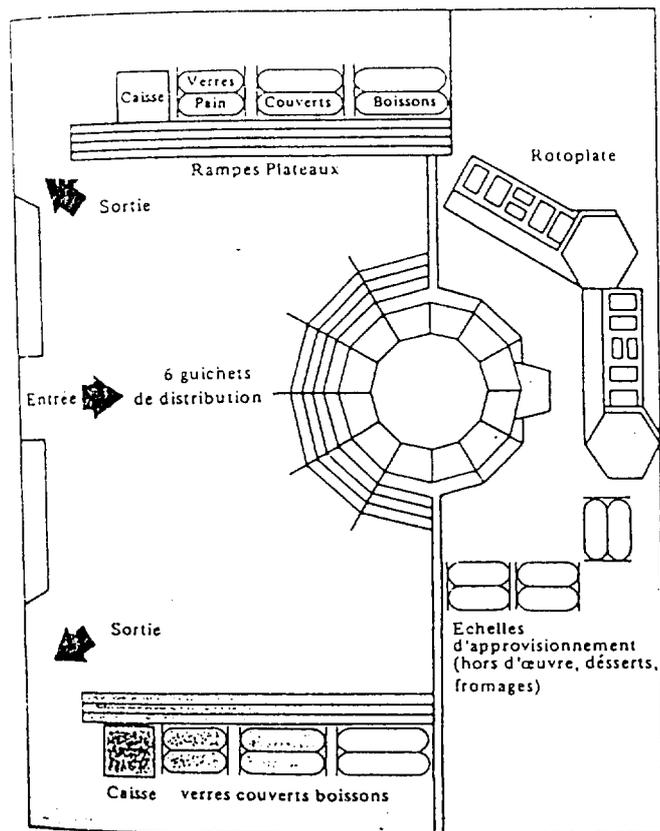
BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 8	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 3 / 5

MODES DE DISTRIBUTION

PRINCIPES



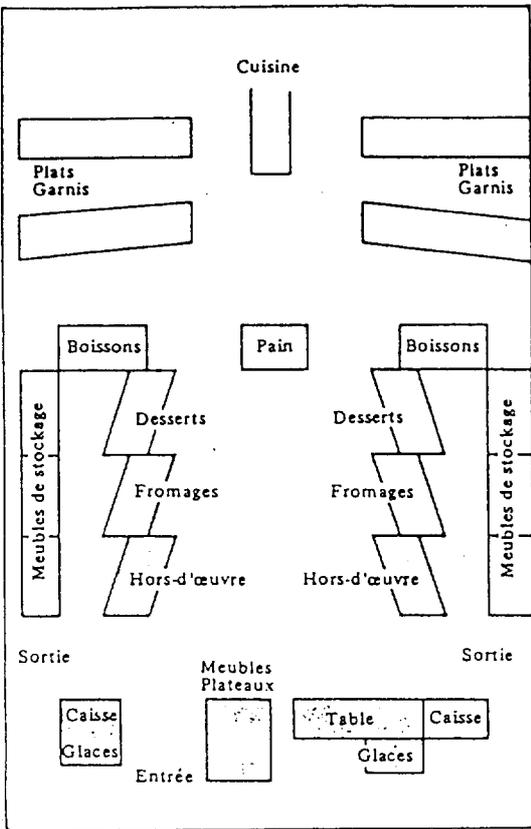
A :



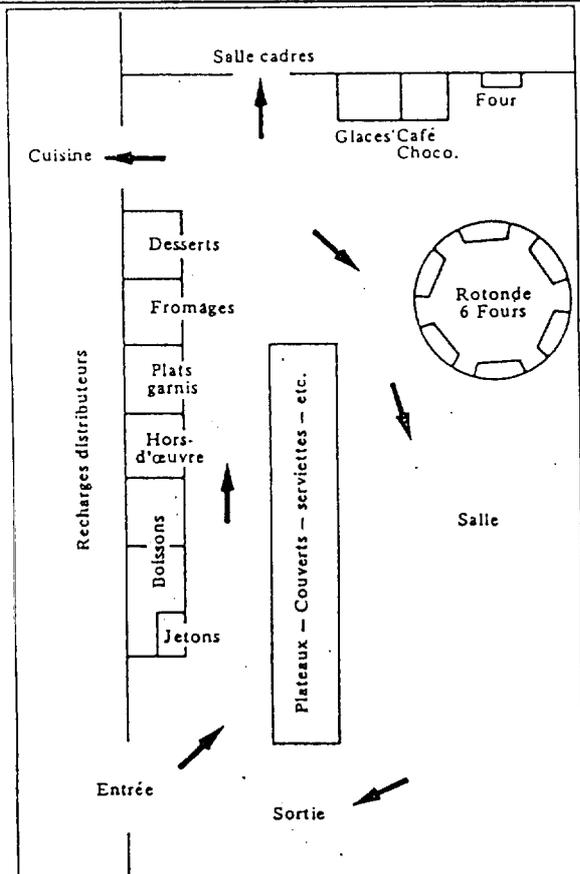
B :

MODES DE DISTRIBUTION

PRINCIPES



C :



D :