

SUJET N° 9

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

Dinde Marengo - carottes	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
Crème renversée aux raisins	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° 9

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Indiquer l'intérêt de singer la viande avec la farine. (4 pts)
- 4.2 Vous utilisez un produit semi préparé dans la 2^{ème} réalisation. Nommer 3 avantages de cette utilisation. (6 pts)
- 4.3 Nommer les gammes utilisées pour l'extrait de tomate et les carottes dans ce sujet. (2 pts)

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 9	SESSION 2000
EP2 : TECNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 1 / 3

FICHE DE CONTRÔLE N ° 9

N° DU CANDIDAT :

**PREPARATIONS :
Dinde Marengo – carottes
Crème renversée aux raisins**

Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
1^{ère} réalisation					
dinde en morceaux	Frais ou surgelé	12 morceaux (120 g)			
vin blanc sec		0,500 l			
huile		0,050 l			
oignons	Déshydraté	0,020 kg			
concentré de tomates	Appertisé	3 c à soupe			
farine		PM			
sel, poivre		PM			
bouquet garni		PM			
carottes	5 ^{ème} gamme	2,500 kg			
eau		PM			
2^{ème} réalisation					
crème renversée	Déshydraté	Qté pour 1 l de lait			
caramel liquide		1 petit flacon			
raisins secs		0,150 kg			
lait	UHT	1 l			

Portions à servir :

1^{ère} réalisation : 6 barquettes en aluminium ou en plastique avec couvercle pour 2 portions
2^{ème} réalisation : 12 ramequins individuels

Matériel à prévoir :

6 barquettes en aluminium ou en plastique avec couvercle pour 2 portions
12 ramequins individuels

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : dinde Marengo - carottes

- ◆ faire chauffer l'huile et dorer la dinde dans une marmite ou sauteuse
- ◆ singer avec la farine
- ◆ mouiller avec le vin blanc + eau à hauteur de la viande
- ◆ ajouter oignons, aromates, sel, poivre, extrait de tomates
- ◆ laisser mijoter jusqu'à cuisson complète
- ◆ en fin de cuisson ajouter les carottes
- ◆ conditionner en barquettes de 2 portions
- ◆ traiter pour une liaison froide

2^{ème} réalisation : crème renversée aux raisins

- napper le fond des ramequins de caramel
- mettre au froid
- réaliser la crème renversée suivant le mode d'emploi
- ajouter les raisins secs
- dresser dans les ramequins
- stocker en chambre froide

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 9	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 3 / 3

SUJET N° 10

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

Filets de poisson sauce estragon - riz	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
Arlequin au fromage	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° 10

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Enoncer les 3 modes de cuisson possibles grâce à un four mixte. (3 pts)
- 4.2 Annoter le schéma en annexe. (4 pts)
- 4.3 Indiquer le principe de fonctionnement du four mixte en utilisation en cuiseur vapeur. (5 pts)

FICHE DE CONTRÔLE N ° 10

N° DU CANDIDAT :	PREPARATIONS : Filets de poisson sauce estragon - riz Arlequin au fromage				
Composants de la réalisation					
Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
1^{ère} réalisation					
riz filets de lieu ou de colin fumet de poisson « chef » farine margarine crème fleurette jus de citron sel, poivre estragon	Surgelé Déshydraté UHT Déshydraté	0,7 kg 12 p qté pour 1 l 0,060 kg 0,060 kg 1 dl 1 / 2 p PM PM			
2^{ème} réalisation					
croq salade Arlequin édam fromage œufs durs vinaigrette moutarde	Surgelé Sous vide	0,700 kg 0,100 kg 6 p PM			
<p>Portions à servir :</p> <p>1^{ère} réalisation : 12 barquettes thermoscellables 2^{ème} réalisation : 12 assiettes dessert jetables pour service en self</p>					
<p>Matériel à prévoir :</p> <p>12 barquettes thermoscellables 12 assiettes dessert jetables</p>					

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : filets de poisson sauce estragon - riz

- ◆ cuire les filets de poisson mixte dans le fumet reconstitué 20 minutes à 140°C
- ◆ cuire le riz dans l'eau salée
- ◆ réserver au chaud les filets
- ◆ filtrer le jus de cuisson (0,5 l)
- ◆ faire le roux blanc avec le jus de citron
- ◆ ajouter le jus de citron et l'estragon, la crème fleurette
- ◆ vérifier l'assaisonnement
- ◆ conditionner en barquettes individuelles le riz, le poisson, napper de sauce
- ◆ thermosceller ; étiqueter
- ◆ traiter en liaison froide

2^{ème} réalisation : Arlequin au fromage

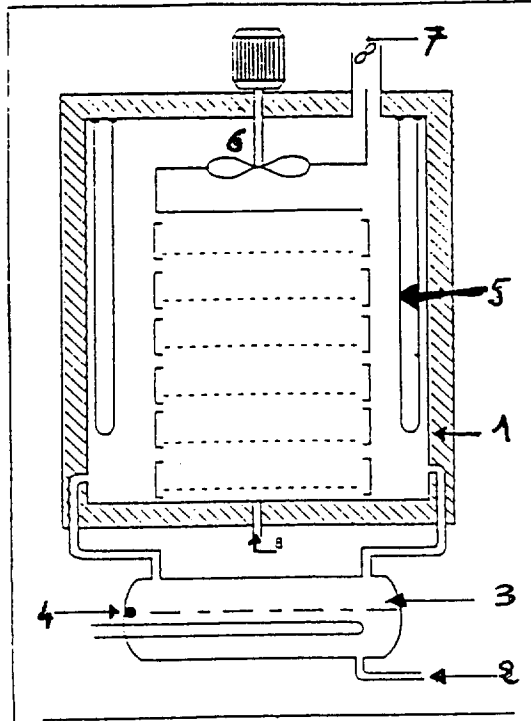
- déconditionner la croq salade, stocker en chambre froide positive, laisser décongeler
- mélanger la croq salade à l'édam découpé
- assaisonner
- dresser sur assiette individuelle, décorer avec 1/2 œuf dur
- stocker

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

ANNEXE (à rendre avec la copie)

Numéro de candidat :

FOUR MIXTE



1.	5.
2.	6.
3.	7.
4.	8.

Sources : Equipement Sciences Appliquées par Brigitte Rougier et Alain Chrétien

SUJET N° 11

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

Escalopes de dinde sauce bigarade – pâtes nombre de portions :12 dont 1 échantillon

Tartelettes chocolat

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° 11

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Indiquer à quelle gamme appartiennent les produits surgelés. (1,5 pt)
- 4.2 Citer les autres gammes de produits. (6 pts)
- 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 pts)

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 11	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 1 / 3

FICHE DE CONTRÔLE N ° 11

N° DU CANDIDAT :	PREPARATIONS : Escalopes de dinde sauce bigarade – pâtes Tartelettes chocolat				
Composants de la réalisation					
Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
1^{ère} réalisation escalopes de dinde sel, poivre sauce bigarade « chef » crème fraîche pâtes beurre	Frais Déshydraté UHT	12 p PM Pour 1 l 0,100 kg 0,750 kg 0,100 kg			
2^{ème} réalisation fonds de tartelettes sucrés mousse chocolat noir lait noix de coco râpée	Prêt à l'emploi Déshydraté UHT	12 p pour 1 / 2 l 1 / 2 l PM			
<p><u>Portions à servir :</u></p> <p>1^{ère} réalisation : barquettes individuelles 2^{ème} réalisation : assiettes jetables</p>					
<p><u>Matériel à prévoir :</u></p> <p>12 barquettes individuelles à thermosceller 12 assiettes jetables + 1 plateau + film étirable</p>					

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : escalopes sauce bigarade - pâtes

- ◆ cuire les escalopes au four mixte 180° sur grille
- ◆ faire cuire les pâtes à l'eau chaude salée
- ◆ vérifier la cuisson, égoutter
- ◆ ajouter le beurre aux pâtes, assaisonner
- ◆ réserver au chaud
- ◆ reconstituer la sauce bigarade (1 l) suivant le mode d'emploi
- ◆ ajouter la crème fraîche
- ◆ vérifier l'assaisonnement
- ◆ conditionner : pâtes + 1 escalope + sauce
- ◆ traiter en liaison froide

2^{ème} réalisation : tartelettes chocolat

- faire la mousse selon le mode d'emploi
- garnir les fonds de tartelettes à l'aide de la poche à douille
- saupoudrer de noix de coco
- poser sur assiettes
- stocker en chambre froide

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 11	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 3 / 3

SUJET N° 12

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

Sauté de volaille aux petits pois

nombre de portions :12 dont 1 échantillon

Entremet citron

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° 12

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Citer les 3 origines différentes des matières grasses. (3 pts)
- 4.2 Donner un exemple de chaque. (3 pts)
- 4.3 Indiquer 2 raisons pour lesquelles le beurre n'est jamais utilisé pour la cuisson en collectivité. (3 pts)
- 4.4 Citer 3 avantages des produits prêts à l'emploi. (3 pts)

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 12	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 1 / 3

FICHE DE CONTRÔLE N ° 12

N° DU CANDIDAT :	PREPARATIONS : Sauté de volaille aux petits pois Entremet citron
-------------------------	---

Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
1^{ère} réalisation sauté de volaille petits pois matière grasse oignons émincés ail en granulés vin blanc tomate pulpe fraîche pack (ex Buitoni) roux blanc « chef » sel, poivre persil	Frais ou surgelé Appertisé Surgelé Déshydraté Appertisé Déshydraté Déshydraté	12 p de 120 g 4 btes 4 / 4 ou équivalent en bte 5 / 1 0,100 kg 0,300 kg 0,020 kg 1 / 20 l 0,100 kg 0,040 kg PM PM			
2^{ème} réalisation entremet flan citron lait 1 / 2 écrémé vermicelle chocolat	Déshydraté UHT	Pour 1 / 2 l 1 / 2 l PM			

Portions à servir :

1^{ère} réalisation : 6 barquettes thermoscellées 2 portions

2^{ème} réalisation : 12 ramequins

Matériel à prévoir :

6 barquettes 2 portions

12 ramequins

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : sauté de volaille aux petits pois

- ◆ égoutter les petits pois, réserver le jus
- ◆ rissoler dans la matière grasse frémissante les morceaux de volaille en sauteuse ou marmite
- ◆ ajouter les oignons émincés, ajouter vin blanc + ail
- ◆ incorporer la pulpe de tomate, le roux blanc + le jus des petits pois. Compléter à hauteur avec de l'eau si besoin
- ◆ assaisonner, cuire à couvert, à petits frémissements 45 minutes environ
- ◆ conditionner, en barquettes 2 portions, le sauté de volaille accompagné des petits pois et parsemer de persil
- ◆ traiter en liaison froide

2^{ème} réalisation : entremet citron

- confectionner l'entremet au citron suivant le mode d'emploi
- conditionner en ramequins
- stocker en chambre froide
- décorer de vermicelle chocolat avant le service

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 12	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 3 / 3

SUJET N° 13

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

Escalopes de dinde à l'estragon	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
Purée de pommes de terre	
Crème dessert aux pêches	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° 13

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 En vous aidant du document en annexe, expliquer la liaison froide réfrigérée. (7 pts)
- 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 pts)
- 4.3 Justifier l'intérêt de la cellule de refroidissement. (2 pts)

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 13	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 1 / 4

FICHE DE CONTRÔLE N ° 13

N° DU CANDIDAT :	PREPARATIONS : Escalopes de dinde à l'estragon – purée de pommes de terre Crème dessert aux pêches
-------------------------	---

Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
1^{ère} réalisation escalopes de dinde vin blanc crème fraîche estragon flocons de pommes de terre lait margarine sel, poivre	Surgelé UHT Déshydraté Déshydraté UHT Frais	12 0,2 l 0,500 kg PM 0,375 kg selon mode d'emploi 0,075 kg PM			
2^{ème} réalisation crème dessert vanille pêches au sirop coulis de fraise amandes effilées	Appertisé Appertisé	0,900 kg 12 1/2 pêches 0,1 l 0,030 kg			

Portions à servir :

1^{ère} réalisation : 1 escalope par personne et purée en barquettes individuelles
2^{ème} réalisation : 1 ramequin par personne

Matériel à prévoir :

12 barquettes individuelles + 12 ramequins
mode d'emploi des produits

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : escalope de dinde à l'estragon – purée de pommes de terre

- ◆ faire sauter les escalopes dans la margarine
- ◆ mouiller avec le vin blanc. Saler, poivrer, laisser frémir et cuire
- ◆ ajouter à la sauce l'estragon, la crème fraîche
- ◆ rectifier l'assaisonnement. Laisser réduire quelques minutes et réserver
- ◆ reconstituer la purée déshydratée selon le mode d'emploi. Rectifier l'assaisonnement
- ◆ conditionner en barquettes individuelles purée, escalope et sauce
- ◆ traiter en liaison froide

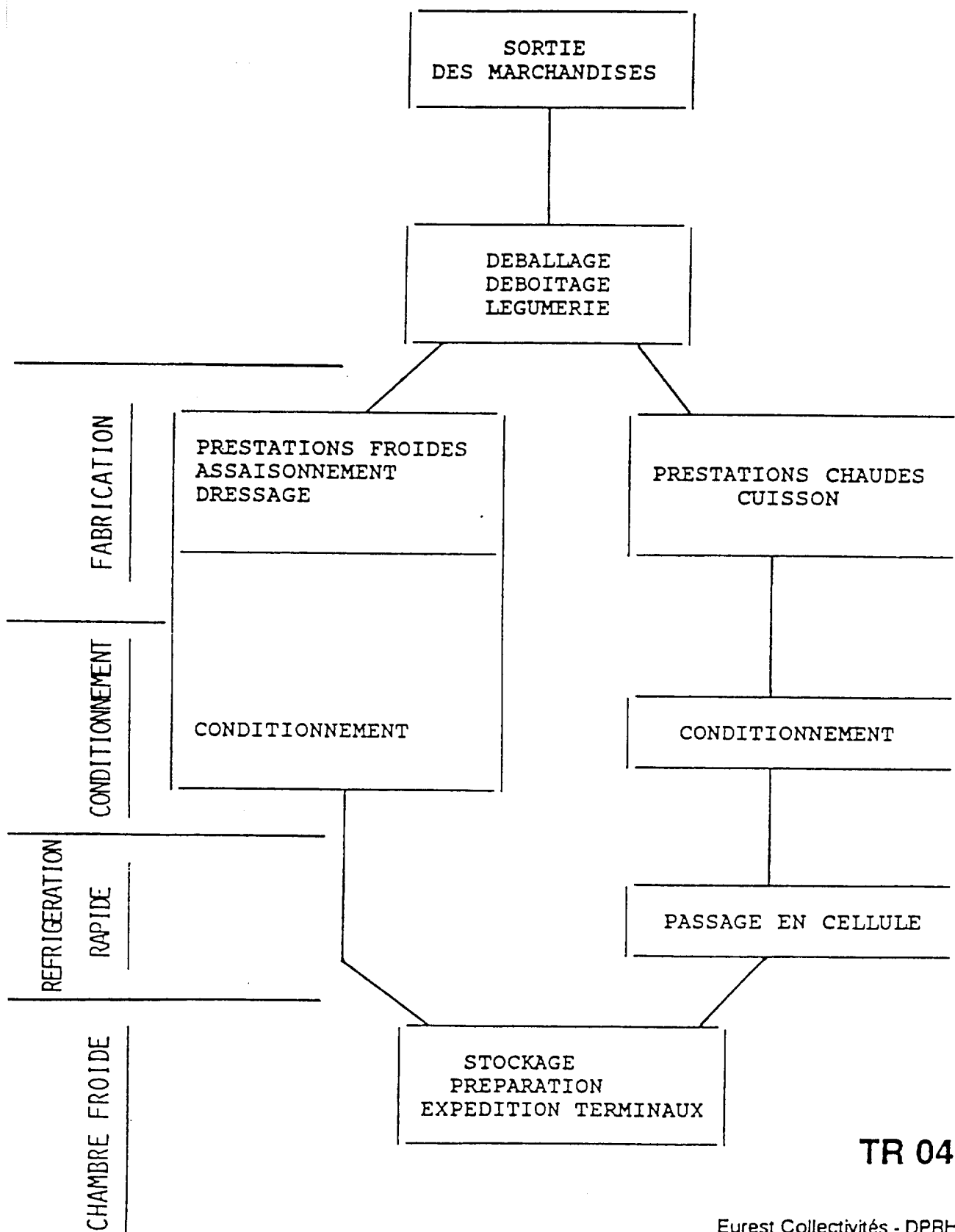
2^{ème} réalisation : crème dessert aux pêches

- conditionner la crème dessert vanille en ramequins
- disposer une 1 / 2 pêche sur chaque ramequin
- décorer avec le coulis de fraise et les amandes effilées
- stocker en chambre froide

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 13	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 3 / 4

ANNEXE

PROCESSUS DE LA LIAISON FROIDE



TR 04.02

Eurest Collectivités - DPRH/F-06/90

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 13	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 4 / 4

SUJET N° 14

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

Poulet au bleu - riz

nombre de portions :12 dont 1 échantillon

Macédoine de légumes

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° 14

4. TECHNOLOGIE (12 POINTS)

- 4.1 Lister les indications à trouver sur un emballage de produits surgelés. (5 réponses attendues) (5 pts)
- 4.2 Préciser la température de stockage des produits surgelés. (2 pts)
- 4.3 Citer le risque important lié à une mauvaise décongélation. (2 pts)
- 4.4 Citer une précaution à prendre afin d'éviter les risques lors d'une décongélation. (3 pts)

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	Codes : 51 34302 50 22122	SUJET N° 14	SESSION 2000
EP2 : TECHNIQUES DE BIOSERVICES – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	Durée :	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10	Page 1 / 3

FICHE DE CONTRÔLE N ° 14

N° DU CANDIDAT :	PREPARATIONS : Poulet au bleu – riz Macédoine de légumes
-------------------------	---

Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
1^{ère} réalisation cuisses de poulet margarine sauce Mornay « chef » eau fromage Bleu d’Auvergne crème riz sel, poivre	Surgelé Déshydraté UHT	12 p 0,100 kg pour 1 l 1l 0,100 kg 0,20 l 0,7 kg PM			
2^{ème} réalisation macédoine de légumes maïs mayonnaise tomate salade verte persil	Appertisé Appertisé Industriel Frais 4 ^{ème} gamme surgelé ou déshydraté	0,720 kg 0,360 kg 0,200 kg 2 p 1 sachet PM			

Portions à servir :

1^{ère} réalisation : en barquettes individuelles thermoscellées
 2^{ème} réalisation : sur assiettes individuelles

Matériel à prévoir :

13 barquettes individuelles + film
 11 assiettes individuelles jetables

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : poulet au bleu - riz

- ◆ plaquer les cuisses de poulet sur grill
- ◆ assaisonner
- ◆ cuire à four moyen (180 à 200°C) pendant 45 minutes environ
- ◆ cuire le riz dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Egoutter. Réserver
- ◆ réaliser la sauce Mornay suivant le mode d'emploi
- ◆ ajouter le fromage bleu préalablement délayé dans la crème
- ◆ laisser mijoter 10 minutes en remuant constamment
- ◆ rectifier l'assaisonnement
- ◆ conditionner en barquettes individuelles le riz + les cuisses de poulet + la sauce Mornay au bleu
- ◆ thermosceller, étiqueter
- ◆ traiter en liaison froide

2^{ème} réalisation : macédoine de légumes

- déconditionner et préparer la macédoine
- mélanger la macédoine, le maïs et la mayonnaise, assaisonner
- conditionner sur assiettes individuelles, garnir de salade et décorer de quartiers de tomates
- persiller
- stocker en chambre froide.