

EPI ATA – SUJET A
CORRECTION TECHNOLOGIE ET OQPS

5. TECHNOLOGIE :

- SAVOIRS : 10 POINTS
- C1 : 5 POINTS

1) Liaison froide (4 points)

Dès la fin de la cuisson passer de 63° C (0,5 pt) à 10° C (0,5 pt) en moins de 2 heures (0,5 pt) grâce à la cellule de refroidissement et stockage à +3° C(0,5pt)

Justification :

Entre 10° C et 63° C les risques de prolifération microbienne sont les plus élevés. (2 pts)

2) Transformations au cours de la cuisson (2 points)

- coagulation des protéines
- fusion des lipides
- caramélisation des glucides
- évaporation de l'eau

3) Compléter le tableau : 0,5 point par réponse (2 points)

aliments	gammes
carottes	I
maïs	II
betteraves	V
salade	IV

4) Fonction globale (2points)

Refroidir rapidement les aliments.

4- JUSTIFICATION DU CANDIDAT

SAVOIRS OQPS : 10 points

C4 : 5 points

- 1- Justification des choix technologiques, de l'organisation du travail en rapport avec :
 - la qualité de la production et du service (au moins une justification : 1 point)
 - le type de structure (au moins une justification : 1 point)
- 2- Justification des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie (au moins une justification : 1 point)
- 3- 3 risques rencontrés : chutes, brûlures (chaleur, chimique), coupures, allergies, douleurs dorsales (3 (3points)

Consignes de protection et de sécurité (4 points) :

.chutes : ne pas courir, ramasser les aliments ou liquides sur le sol (accepter chaussures antidérapantes)

. brûlures : queues de casserole bien orientées, précaution lors de la sortie des plats chauds (port de manique, pose immédiate du plat sur un chariot), éteindre le four avant de l'ouvrir (risque de brûlure par la vapeur)

. coupures : pas de couteaux dans la plonge

EPI ATA – SUJET B
CORRECTION ETUDE TECHNOLOGIQUE ET OQPS

5-ETUDE TECHNOLOGIQUE

- SAVOIRS : 10 points
- C1 : 5 points

5-1-Justifier les avantages d'un four vapeur (2 points)

- temps de cuisson divisé par 3
- pas de déformation des mets fragiles
- sur le plan diététique, les sels minéraux et les substances nutritives sont mieux conservées
- la perte de poids est moindre
- meilleure conservation de la couleur et de la saveur
- emploi facile
- nettoyage pratique

5-2-Justifier les différents modes de cuisson d'un four mixte (1,5 points)

- cuisson air pulsé
- cuisson vapeur
- cuisson mixte (vapeur + air pulsé)

5-3-Rechercher les produits prêts à l'emploi utilisés au cours de la réalisation (2,5 points)

- fonds de tartelettes salées – persil haché
- sauce béchamel
- ail
- fumet de poisson
- sauce au vin blanc

5-4- justifier 2 caractéristiques d'un sol de cuisine (4 points)

- antidérapant : évite les chutes
- non poreux : pas d'infiltration
- imputrescible : pas de détérioration
- en pente vers les bouches d'évacuation : écoulement des eaux
- gorges arrondies : pas d'accumulation d'eau dans les coins
- facile d'entretien : économie de fatigue, gain de temps
- résistant aux produits chimiques : emploi de produits chimiques sans détérioration

4- JUSTIFICATION DU CANDIDAT

- SAVOIRS OQPS : 10 points
- C4 : 5 points

- 1- Justification des choix technologiques, de l'organisation du travail en rapport avec :
 - la qualité de la production et du service (au moins 1 justification : 1 point)
 - le type de structure (au moins 1 justification : 1 point)
- 2- Justification des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie (au moins 1 justification : 1 point)
- 3- Justification des contrôles réalisés lors de la réception des PCEA (3 points)
 - respect de la température (liaison froide +3°C)
 - étiquetage conforme et DLC respectée
- 4- Explication de l'attitude (4 points)
 - appeler la cuisine centrale
 - prévenir le responsable de la cuisine satellite
 - conserver le produit
 - ne pas servir la barquette

EPI ATA – SUJET C
CORRECTION ETUDE TECHNOLOGIQUE ET OOPS

5-ETUDE TECHNOLOGIQUE

- SAVOIRS : 10 points
- C1 : 5 points

5-1- Température de stockage (1 point)

- 18°C

5-2- Gamme des produits (1 point)

3^{ème} gamme

5-3- Transformations subies par le poulet au cours de la cuisson (4 points)

- coagulation en surface des protéines limitant la diffusion des molécules
- diffusion des molécules vers le milieu de cuisson
- fusion des lipides
- évaporation de l'eau
- caramélisation des glucides

5-4- Fonctions d'un four mixte (4 points)

- cuisson air pulsé
- cuisson vapeur
- cuisson mixte

4- JUSTIFICATION DU CANDIDAT

-SAVOIRS OQPS : 10 points

- C4 : 5 points

1- Justification des choix technologiques, de l'organisation du travail en rapport avec :

- la qualité de la production et du service (au moins 1 justification : 1 point)

Liste non exhaustive :

- contrôle visuel, comptage, lecture directe, échantillonnage
- organisation dans l'espace, marche en avant, planification et circulation des produits
- organisation dans le temps : respect du temps imparti, choix rationnel du 1^{er} et du 2^{ème} plats réalisés
- le type de structure (au moins 1 justification : 1 point)

2- Justification des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie (au moins 1 justification : 1 point)

- hygiène
- sécurité : vigilance par rapport aux brûlures, aux coupures, aux chutes
- économie : des denrées, de l'usage unique, de l'énergie, grammage, plat témoin
- ergonomie : gestes et postures adaptées, déplacements inutiles à éviter

3- Citer 2 risques pour la santé liés à la composition chimique de ces produits (2 points)

- produits corrosifs : - brûlures des tissus (basiques)
- émanations toxiques

4- Mesures de protection, tenue adaptée (8 points)

- chaussures antidérapantes
- tenue coton, blanc, facile à retirer
- coiffe retenant les cheveux
- pas de bijou

EPI ATA – SUJET D
CORRECTION ETUDE TECHNOLOGIQUE ET OOPS

5-ETUDE TECHNOLOGIQUE

- SAVOIRS : 10 points
- C1 : 5 points

1- (2 points)

Différents produits à des températures de conservation différentes

Risque de prolifération microbienne plus importante selon les produits, donc température plus ou moins basse.
Evite la déshydratation et le dessèchement.

2- (5 points)

- BOF : 0 à +3°C
- Viandes : 0 à +3°C
- Poissons : 0 à +2°C
- Fruits et légumes : +6 à +8°C
- surgelés : - 18°C, -20°C

Température pour conservation de plusieurs mois des produits déjà surgelés

3- Justifier l'avantage de l'utilisation du produit déshydraté employé (1 point)

- facilité d'utilisation, de stockage
- économie de temps
- risque microbien moins important

4- (2 points)

Pour éviter que l'amidon ne se dissolve et produise un empis qui se traduirait par du riz collant.

4- JUSTIFICATION DU CANDIDAT SUJET D

-SAVOIRS OQPS : 10 points

- C4 : 5 points

- 1- Justification des choix technologiques, de l'organisation du travail en rapport avec :
- la qualité de la production et du service (au moins 1 justification : 1 point)
 - le type de structure (au moins 1 justification : 1 point)

Liste non exhaustive :

- contrôle visuel, comptage, lecture directe, échantillonnage
 - organisation dans l'espace, marche en avant, planification et circulation des produits
 - organisation dans le temps : respect du temps imparti, choix rationnel du 1^{er} et 2^{me} plat réalisés
- 2- Justification des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie (au moins 1 justification : 1 point)

Liste non exhaustive :

- hygiène : tenue professionnelle, lavage des mains
- sécurité : vigilance par rapport aux brûlures, aux coupures, aux chutes
- économie : des denrées, de l'usage unique, de l'énergie, grammage, plat témoin
- ergonomie : gestes et postures adaptés, déplacements inutiles à éviter

3-1- Justifier les différents points de l'organisation du conditionnement proposé en Annexe 1.

Au moins 1 justification par point (4 points) :

- éviter les contaminations manuportées, oropharyngées et contaminations extérieures
- éviter les contaminations par le poste de travail
- éviter les contaminations par l'air en limitant les déplacements
- éviter les contaminations manuportées, le développement microbien, la contamination par l'air
- éviter le développement microbien et éliminer la flore restante sur le matériel et le poste après conditionnement

3-2- Citer trois contrôles à effectuer sur les barquettes après le conditionnement (3 points)

- barquettes bien fermées
- température de stockage à respecter (+3°C)
- étiquetage conforme
- présence d'un témoin

BEP BIOSERVICES dominante ATA – Session 2001 EPI – TECHNIQUES DE BIOSERVICES BARÈME DE NOTATION		Candidat n° Sujet n° : Date : / /2001 Noms et signatures des membres du jury :	
Durée : 5 heures Coefficient : 9			
Compétences évaluées		Barème	Note
Technologie : Savoirs (10/100)		T : 10	/10
C1- S'informer (5/100)		T C1 : 5	/5
C11- Rechercher l'information		1	/1
C12- Décoder l'information Traduire et interpréter des codes, des symboles		2	/2
C13- Traiter l'information Présenter des informations Rédiger des documents		1 1	/1 /1
C2- Organiser et gérer (15/100)		T C2 : 15	/15
C21- Organiser le travail		T C21 : 8	/8
Respecter les règles d'hygiène :			
Tenue adaptée à l'activité (aucune tolérance)		2	/2
Lavage des mains		2	/2
Désinfection du plan de travail		2	/2
Respecter la sécurité, l'économie, l'ergonomie		2	/2
C22- Gérer le poste de travail		T C22 : 7	/7
S'organiser dans le temps et dans l'espace :			
Respecter le temps imparti		2	/2
Préparer le matériel		2	/2
Gérer le poste de travail		3	/3
C25- S'adapter à une situation non prévue		Bonus	(5)
C3- Réaliser (55/100)		T C3 : 55	/55
C32- Exécuter des tâches d'entretien, de remise en état et de rénovation des locaux et équipements appliqués au secteur alimentaire (y compris techniques de décontamination ou de désinfection)		T C32 : 15	/15
Respecter un protocole, une technique		3	/3
Respecter le choix des produits		3	/3
Respecter les dosages		3	/3
Respecter le temps d'action		3	/3
Maintenir les équipements utilisés en état de propreté et de bon fonctionnement		3	/3
C35- Préparer, conditionner des produits alimentaires		T C35 : 20	/20
Réaliser des préparations :			
en respectant les protocoles de déconditionnement		3	/3
en respectant la gamme opératoire		2	/2
en respectant les techniques culinaires		4	/4
Réaliser les techniques de conditionnement :			
Grammage et nombre de portions conformes		2	/2
Suivi de la gamme opératoire		2	/2
Étiquetage		2	/2
Stockage		2	/2
Réservation d'une portion témoin		3	/3
C36- Distribuer les produits alimentaires et les repas		T C36 : 10	/10
Respecter les températures		5	/5
Dresser les préparations		2	/2
Assurer le service		1	/1
Traiter les restes		2	/2
C37- Contribuer au contrôle de la qualité		T C37 : 10	/10
Vérifier la conformité des produits		3	/3
Évaluer la présentation		2	/2
Contrôler la qualité		5	/5
O.Q.P.S : Savoirs (10/100)		T : 10	/10
C4- Communiquer (5/100)		T C4 : 5	/5
C42- Établir des relations professionnelles			
Avoir un langage correct, se maîtriser		2	/2
Utiliser un vocabulaire technique pour justifier :			
Les choix technologiques		1	/1
L'organisation du travail		1	/1
Le respect des règles d'hygiène, sécurité, économie, ergonomie		1	/1
TOTAL : 100		T :	/100

NOTE GLOBALE – NOTE EN POINTS ENTIERS :

/20