

SUJET EPI- A

Vous êtes ouvrier professionnel dans une cuisine de collectivité intégrée à un centre hospitalier qui travaille en liaison froide. Vous devez mettre en œuvre les techniques professionnelles suivantes en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie, de sécurité et d'ergonomie :

1- REALISER LES PREPARATIONS CULINAIRES

- Escalopes sauce chasseur nombre de portions :12 dont 1 échantillon.
- Crudités variées nombre de portions : 12 dont 1 échantillon.

2- REALISER LE PORTIONNEMENT ET CONDITIONNEMENT – LE DRESSAGE DES PREPARATIONS EN VUE DU SERVICE

- Dresser sur assiettes individuelles les crudités en vue du service.
- Mettre les escalopes en barquettes de 2 personnes thermofilmées et traitées en liaison froide.

3- REALISER LE NETTOYAGE DU SECTEUR ALIMENTAIRE- METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE DECONTAMINATION ET DE DESINFECTION

- Remettre en état les matériels et les postes
- Réaliser le bionettoyage de la légumerie

4- JUSTIFIER LES TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE (oral de 10 min)

A l'issue votre activité, vous devez justifier oralement au jury, en référence à l'enseignement de l'O.Q.P.S et en utilisant des techniques de communication professionnelle:

- 1- vos choix technologiques, l'organisation de votre travail en rapport avec :
 - . la qualité de la production et du service
 - . le type de structure dans laquelle vous travaillez
- 2- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre
- 3- de trois risques rencontrés lors de la préparation ou de la remise en état du poste de travail et préciser les consignes de protection et de sécurité correspondantes.

5- CONDUIRE UNE ETUDE TECHNOLOGIQUE (écrit de 20 à 30 min)

1) Indiquer et justifier la réglementation relative à la liaison froide (4 points)

2) Citer deux transformations subies par les escalopes au cours de la cuisson (2 points)

3) Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les différents aliments et les gammes correspondantes utilisés lors de la réalisation des crudités. (2 points)

aliments	gammes

3) Enoncer la fonction globale de la cellule de refroidissement (2 points)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 08H00	SESSION 2001
EPI – TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF. : 9	SUJET A	Page 1 / 2

FICHE DE DENREES

N° DU CANDIDAT :

PREPARATION :
Escalopes sauce chasseur
Cruautés variées**Composants de la réalisation**

Ingrédients	Quantité pour 12	Observations éventuelles sur la conformité des produits au moment du déstockage (date, température...)
1^{ère} réalisation		
escalopes de dinde	12	
margarine	0.060 kg	
champignons émincés	0.400 kg	
crème fraîche	0.20 l	
sauce chasseur	1 l	
sel, poivre	PM	
2^{ème} réalisation		
carottes	0.600 kg	
salade verte	0.400 kg	
maïs	0.300 kg	
betteraves rouges	0.400 kg	
vinaigrette	PM	
sel, poivre	PM	

GAMME OPERATOIRE**1^{ère} réalisation**

- cuire les escalopes dans une sauteuse
- reconstituer la sauce
- ajouter la crème fraîche à la sauce
- ajouter les champignons, laisser mijoter quelques minutes
- vérifier l'assaisonnement
- traiter les escalopes en liaison froide

2^{ème} réalisation

- couper les betteraves en cubes
- répartir les carottes, les betteraves, le maïs et la salade dans des assiettes individuelles
- filmer sur plateau. Stocker

BEP BIOSERVICES
DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION

CODE : 51 34302

DUREE : 08H00

SESSION 2001

EPI - TECHNIQUES DE BIOSERVICES

COEF. : 9

SUJET A

Page 2 / 2

- Vous êtes employé(e) en tant qu'ouvrier spécialisé dans une cuisine centrale qui prépare des repas pour des cuisines satellites.
- Vous devez mettre en œuvre les techniques professionnelles suivantes en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie, de sécurité et d'ergonomie :

1. REALISER LES PREPARATIONS CULINAIRES

- Tartelettes salées	nombre de portions : 12 dont 1 échantillon
- Dame de saumon au vin blanc	nombre de portions : 12 dont 1 échantillon

2. REALISER LE PORTIONNEMENT ET CONDITIONNEMENT- LE DRESSAGE DES PREPARATIONS EN VUE DU SERVICE

- Dresser les tartelettes salées sur assiettes individuelles jetables
- Conditionner les dames de saumon en barquettes individuelles

3 REALISER LE NETTOYAGE DU SECTEUR ALIMENTAIRE- METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE DECONTAMINATION ET DE DESINFECTION

- Remettre en état les matériels et les postes de travail
- Assurer le bionettoyage du four vapeur

4. JUSTIFIER LES TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE (oral de 10 min).

A l'issue votre activité, vous devez justifier oralement au jury, en référence à l'enseignement de l'O.Q.P.S et en utilisant des techniques de communication professionnelle:

- 1- vos choix technologiques, l'organisation de votre travail en rapport avec :
 - . la qualité de la production et du service
 - . le type de structure dans laquelle vous travaillez
- 2- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre.
- 3- l'intérêt des contrôles réalisés lors de la réception des PCEA.
- 4- A la livraison d'un PCEA à la cuisine satellite, vous constatez qu'une barquette est mal thermoscellée. Effectuer les démarches pour que l'ensemble des consommateurs soient servis. Un membre du jury tiendra le rôle du responsable de la cuisine satellite.

5- CONDUIRE UNE ETUDE TECHNOLOGIQUE (écrit de 20 à 30 min)

- 5-1- Justifier les avantages d'un four vapeur pour la préparation réalisée.(2 points)
 -
 -
 -
 -
- 5-2 - Justifier les différents modes de cuisson d'un four mixte en fonction des préparations à réaliser. (1,5 points)
- 5-3- Rechercher les produits prêts à l'emploi utilisés au cours de la réalisation. (2,5 points)
- 5-4- Justifier 2 caractéristiques d'un sol en cuisine (4 points)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 08H00	SESSION 2001
EPI – TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF. : 9	SUJET B	Page 1 / 2

FICHE DE DENRÉES

N° DU CANDIDAT :

PRÉPARATION :
Tartelettes salées
Darne de saumon au vin blanc

Composants de la réalisation			Observations éventuelles sur la conformité des produits au moment du déstockage (date, température...)
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12	
1ère réalisation			
fonds tartelettes salées	prêt à l'emploi	12	
béchamel	Ø 8,5 cm		
lait	déshydraté	quantité pour	
ail	UHT	1 l	
margarine	déshydraté	1 cuillère à café	
sel, poivre, muscade		0,040 kg	
persil haché		PM	
	surgelé	0,150 kg	
2ème réalisation			
darnes de saumon	surgelé	0,150 kg X 12	
fumet de poisson	déshydraté	pour 1,5 l d'eau	
sauce vin blanc	déshydraté	quantité selon	
		mode d'emploi	
sel fin		PM	
poivre blanc		PM	

GAMME OPÉRATOIRE

1ère réalisation : Tartelettes salées

- Réaliser une sauce béchamel épaisse selon le mode d'emploi.
- Assaisonner
- Faire suer le persil avec l'ail dans la matière grasse
- Ajouter la béchamel
- Dresser sur les tartelettes
- Stocker en bac gastronorme et traiter en liaison froide

2ème réalisation : Darne de saumon sauce au vin blanc

- Préparer les denrées.
- Reconstituer le fumet de poisson selon le mode d'emploi
- Plaquer les darnes de saumon dans un gastronorme, les recouvrir du fumet reconstitué
- Cuire au four mixte (environ 20 minutes)
- Réserver au chaud les darnes cuites
- Préparer la sauce vin blanc, selon le mode d'emploi, avec le fumet de poisson
- Mettre les darnes en barquettes individuelles
- Thermosceller les barquettes. Traiter en liaison froide.

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 08H00	SESSION 2001
EPI - TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF. : 9	SUJET B	Page 2 / 2

SUJET EP1 – C

Vous êtes employé(e) dans un centre hospitalier dans le secteur cuisine qui travaille en liaison froide pour les malades et en liaison chaude pour le self service du personnel.

Vous devez mettre en œuvre les techniques professionnelles suivantes, en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie, de sécurité et d'ergonomie :

1. REALISER LES PREPARATIONS CULINAIRES

Cuisses de poulet basquaise
Tartelettes au citron

nombre de portions : 12 dont 1 échantillon
nombre de portions : 12 dont 1 échantillon

2. REALISER LE PORTIONNEMENT ET CONDITIONNEMENT- LE DRESSAGE DES PREPARATIONS EN VUE DU SERVICE

- Conditionner le poulet dans 12 barquettes operculables
- Dresser 12 tartelettes au citron sur assiette

3- REALISER LE NETTOYAGE DU SECTEUR ALIMENTAIRE- METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE DECONTAMINATION ET DE DESINFECTION

- Réaliser la remise en état des plans de travail que vous avez utilisés
- Réaliser le bionettoyage de la plonge batterie en fin d'activité et effectuer un prélèvement bactériologique

4- JUSTIFIER LES TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE (oral de 10 min)

A l'issue votre activité, vous devez justifier oralement au jury, en référence à l'enseignement de l'O.Q.P.S et en utilisant des techniques de communication professionnelle:

- 1- vos choix technologiques, l'organisation de votre travail en rapport avec :
 - . la qualité de la production et du service
 - . le type de structure dans laquelle vous travaillez
- 2- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre
- 3- Au cours des techniques mises en œuvre durant votre activité, vous avez utilisé des produits d'entretien et/ou de désinfection. Indiquer 2 risques pour la santé liés à la composition de ces produits.
- 4- Afin d'éviter tout accident en cuisine, des mesures de protection concernant la tenue professionnelle doivent être adoptées. Justifier ces mesures.

5- CONDUIRE UNE ETUDE TECHNOLOGIQUE (écrit de 20 à 30 min)

Vous venez d'utiliser des produits surgelés. Pour ces produits, la température de stockage doit être rigoureusement respectée afin d'éviter tous les accidents.

- 1- Indiquer la température de stockage (1 point)

- 2- Indiquer la gamme à laquelle appartient les produits surgelés (1 point)

- 3- Énoncer les transformations subies par la viande de poulet au cours de la cuisson (4 points)

- 4- Citer les différentes fonctions d'un four mixte (4 points)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 08H00	SESSION 2001
EP1 – TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF. : 9	SUJET C	Page 1 / 2

FICHE DE DENREES

N° DU CANDIDAT :		PREPARATIONS : Cuisses de poulet basquaise Tartelettes au citron	
Composants de la réalisation			
Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Observations éventuelles sur la conformité des produits au moment du déstockage (date, température...)
1^{ère} réalisation cuisses de poulet oignons émincés sauce basquaise sel, poivre, herbes de Provence	surgelé surgelé appertisée	12 p 0.200kg 1 boîte 4/4 P.M.	
2^{ème} réalisation tartelettes préparation pour garniture de tartes au citron	Prêtes à l'emploi déshydratée	12 p 0.500kg ou pour 12 tartelettes	

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : cuisses de poulet basquaise

Cuire les cuisses de poulet au four mixte (210°C) (30 min environ)
 A mi-cuisson mettre les oignons et l'assaisonnement (sel, poivre, herbes de Provence)
 En fin de cuisson ajouter la sauce basquaise
 Conditionner en barquettes : viande et sauce basquaise
 Opéculer, étiqueter
 Traiter en liaison froide

2^{ème} réalisation : tartelettes au citron

Déconditionner, préparer les denrées
 Réaliser la préparation pour tarte au citron suivant le **mode d'emploi**
 Garnir les tartelettes
 Réserver au froid

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 08H00	SESSION 2001
EPI – TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF. : 9	SUJET C	Page 2 / 2

SUJET EPI - D

Vous êtes ouvrier professionnel dans une cuisine de collectivité intégrée à un centre hospitalier qui travaille en liaison froide. Vous devez mettre en œuvre les techniques professionnelles suivantes en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie, de sécurité et d'ergonomie :

1- REALISER LES PREPARATIONS CULINAIRES

- | | |
|---------------------------------|--|
| - Dinde au riz sauce tomate | nombre de portions : 12 dont 1 échantillon |
| - Entremet praliné aux abricots | nombre de portions : 12 dont 1 échantillon |

2- REALISER LE PORTIONNEMENT ET CONDITIONNEMENT – LE DRESSAGE DES PREPARATIONS EN VUE DU SERVICE

- | |
|---|
| - Conditionner en barquettes individuelles la dinde et le riz. Traiter en liaison froide. |
| - Conditionner en ramequins l'entremet. |

3- REALISER LE NETTOYAGE DU SECTEUR ALIMENTAIRE- METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE DECONTAMINATION ET DE DESINFECTION

- | |
|--|
| - Remettre en état le matériel et les postes de travail |
| - Réaliser un prélèvement bactériologique sur le plan de travail bionettoyé. |

4- JUSTIFIER LES TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE (oral de 10 min)

A l'issue votre activité, vous devez justifier oralement au jury, en référence à l'enseignement de l'O.Q.P.S et en utilisant des techniques de communication professionnelle:

- 1- vos choix technologiques, l'organisation de votre travail en rapport avec :
 - . la qualité de la production et du service
 - . le type de structure dans laquelle vous travaillez
- 2- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre
- 3.1 Justifier les différents points de l'organisation du conditionnement proposé en annexe 1.
- 3.2 Citer trois contrôles à effectuer sur les barquettes après le conditionnement.

5- CONDUIRE UNE ETUDE TECHNOLOGIQUE (écrit de 20 à 30 min)

- 1) Indiquer les températures des différentes chambres froides utilisées pendant votre réalisation. (5points)
- 2) - Justifier leur utilisation au cours de vos activités. (2 points)
- 3) Justifier l'avantage de l'utilisation du produit déshydraté employé. (1 point)
- 4) Justifier la cuisson du riz à l'eau bouillante. (2 points)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 08H00	SESSION 2001
EPI – TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF. : 9	SUJET D	Page 1 / 3

FICHE DE DENRÉES

N° CANDIDAT :

PRÉPARATION :
Dinde au riz sauce tomate
Entremet praliné aux abricots

Composants de la réalisation			Observations éventuelles sur la conformité des produits au moment du déstockage (date, température...)
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12	
1ère réalisation			
Riz Bouillon de volaille Sauce tomate Escalopes de dinde Sel – poivre	Déshydraté Déshydraté Frais	600 g pour 2 l pour ½ l 6 petites	
2ème réalisation			
Entremet praliné Nestlé ou autre Abricots secs Lait	Déshydraté UHT	Pour 1 l 120 g 1 l	

GAMME OPÉRATOIRE

1ère réalisation : dinde au riz sauce tomate

- Reconstituer le bouillon de volailles suivant le mode d'emploi (2 l).
- Cuire le riz dans le bouillon de volailles. Égoutter.
- Réserver.
- Cuire au four vapeur les escalopes taillées en cubes.
- Réserver.
- Confectionner la sauce tomate en suivant le mode d'emploi pour ½ l. Ajouter les cubes d'escalopes cuites.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Conditionner le riz et les escalopes à la sauce tomate dans 12 barquettes individuelles.
- Traiter en liaison froide.

2ème réalisation : entremet praliné aux abricots

- Découper les abricots secs.
- Les cuire avec l'entremet praliné préparé selon le mode d'emploi.
- Dresser dans les ramequins.
- Refroidir.
- Stocker en chambre froide.

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 08H00	SESSION 2001
EPI – TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF. : 9	SUJET D	Page 2 / 3

ANNEXE 1

Conditionnement préparation n° 1

Dinde – riz à la tomate

- Lavage des mains

Mise en tenue : - tablier usage unique

- charlotte

- masque

- surchaussures

Lavage des mains – gants

- Préparation du matériel et désinfection du poste de travail

Préparation des étiquettes

- Changement de gants. Vérification de la température du plat

> + 63°C

Organisation du travail. Conditionnement, étiquetage

Vérification de la température > + 63 °C

- Refroidissement rapide + 10 °C à cœur en moins de 2 heures

Stockage en chambre froide + 3°C

Nettoyage et désinfection matériel et poste

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 08H00	SESSION 2001
EPI – TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF. : 9	SUJET D	Page 3 / 3