

1 – TECHNOLOGIE DU MATERIEL – Le four à convection forcée

1.1 – (- 0,25 par erreur)

4 pts

Enceinte calorifugée	10
Turbine de ventilation	14
Résistances électriques chauffantes	11
Soupape d'évacuation des buées	1
Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture	12
Thermostat de contrôle de température	16
Interrupteur marche/arrêt	3
Affichage digital de la température atteinte	4
Douchette de nettoyage	9
Sélection chaleur tournante/chaleur statique	8
Supports pour plaque gastronome	15
Grille de protection	13
Programmation de la durée de cuisson	5
Programmation de la température de cuisson	6
Affichage digital de la durée réelle de cuisson	7
Tableau de commande	2

1.2 – (0,25 par réponse juste)

2 pts

La fonction de commande	La fonction de sécurité	La fonction d'entretien
Interrupteur M/A	Soupape évacuation des buées	Douchette de nettoyage
Sélection chaleur tournante	Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture	
Tableau de commande	Thermostat	
Programmation T°, durée	Grille de protection	

2 – TECHNOLOGIE DE CONSERVATION PAR LE FROID (0,25 par réponse juste)

4,5 pts

Dénrées	Gamme	Température de stockage
Haricots verts surgelés	3 ^{ème} gamme	- 18°C
Pommes de terre fraîches	1 ^{ère} gamme	+ 15°C ou t° ambiante
Lait pasteurisé		+ 3°C
Crème glacée vanille	3 ^{ème} gamme	- 18°C ou -2 0°C
Œufs		
Laitue en sachet sous mélange gazeux	4 ^{ème} gamme	+ 4°C
12 côtes de veau fraîches	1 ^{ère} gamme	+ 3°C
Haricots verts appertisés	2 ^{ème} gamme	+ 15°C ou t° ambiante
Lait stérilisé UHT		+ 15°C ou t° ambiante
Camemberts		+ 3°C à + 6°C
Pommes de terre précuites	5 ^{ème} gamme	+ 15° C ou t° ambiante

ACADEMIE DE CAEN		Session 2001	
Durée : 1 h 00		EP1 -Techniques de bioservices (écrit)	
C O R R I G E	Page 1/3	BEP BIOSERVICES dominante ATA AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	

3.1 – Taillages

1 pt

- Cube de 1 cm de côté : **mirepois**
- Bâtonnet de 1 mm de section : **brunoise**

3.2 – Les pâtes

3.2.1 –

1,5 pt

Etendre une pâte pour lui donner la forme et l'épaisseur voulue.

ABAISSER

Aplatir une pâte avec la paume de la main pour la rendre homogène

FRAISER

Garnir un moule ou un cercle avec une pâte.

FONCER

3.3.2 –

2 pts

Categories	2 exemples de pâtes	2 utilisations culinaires
Sèches	pâte brisée ou pâte sablée	tartelettes
	ou pâte à foncer ou pâte feuilletée	
Levées	aux blancs d'œufs ou à la levure chimique ou à la levure de boulanger	
	Exemple : pâte à choux	Eclairs au chocolat

3.3 – (- 0,25 pt par erreur)

2 pts

En cuisine différée positive, la température à cœur de l'aliment, en fin de cuisson, doit être au minimum de + 63°C. Le refroidissement de cette température à celle de + 10°C doit être effectuée après conditionnement et étiquetage en moins de 2 heures. Le stockage a lieu en chambre froide à la température de + 3°C. La date limite de consommation est de 3 jours après celle de fabrication. La remise en température du produit doit passer de la température de stockage à la température de + 63°C en une durée maximale de 1 heure.

3.4 – Une liaison réfrigérée.

0,5 pt

4 – TECHNOLOGIE DES PRODUITS DE NETTOYAGE

- 4.1 – 1 – Préchauffage à 50°C
2 – Pulvérisation du produit
3 – Temps de pose
4 – Rinçage
5 – Séchage 2,5 pts
- 4.2 – Il élimine les graisses carbonisées, c'est une base.
Saponification de la matière grasse et hydrolyse partielle des protéines. 1 pt
- 4.3 – Pôle lipophile ou hydrophobe
Pôle hydrophile ou lipophile. 1 pt
- 4.4 – Le pôle lipophile. 0,5 pt
- 4.5 - * Pouvoir moussant
* Pouvoir mouillant
* Pouvoir antiredéposition 1,5 pt
* Pouvoir émulsionnant
* Pouvoir dispersant
- 4.6 – Oui. 1 pt