

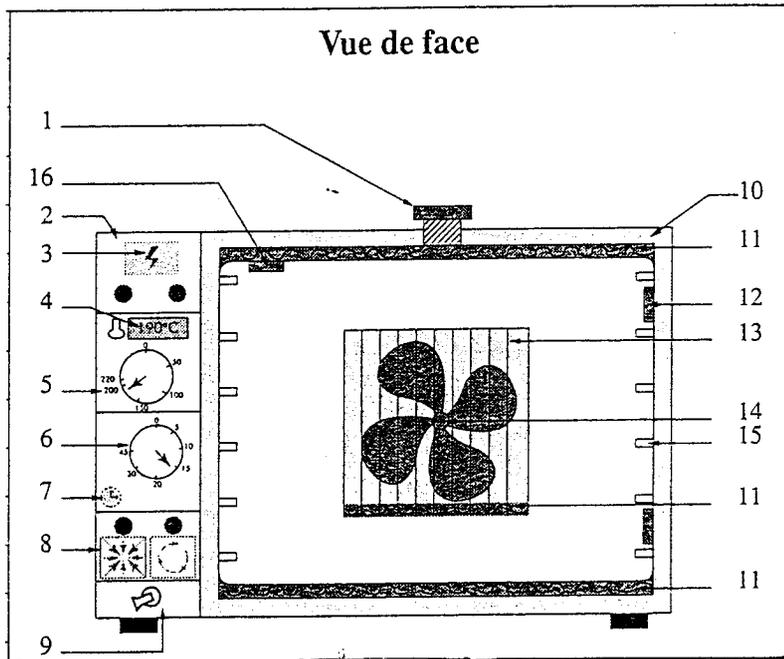
ATA dans un établissement scolaire, vous allez participer aux différentes opérations de traitement des aliments depuis leur réception jusqu'à leur livraison aux consommateurs et à la remise en état du complexe cuisine.

Afin de satisfaire aux exigences de la profession en ce qui concerne l'hygiène et la sécurité, on vous demande, au travers des différentes questions posées, de justifier de vos connaissances technologiques.

1 – TECHNOLOGIE DU MATERIEL – Le four à convection forcée

1.1 – Reporter correctement les numéros du schéma dans le tableau ci-dessous.

4 pts



Enceinte calorifugée	
Turbine de ventilation	
Résistances électriques chauffantes	
Soupape d'évacuation des buées	
Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture	
Thermostat de contrôle de température	16
Interrupteur marche/arrêt	
Affichage digital de la température atteinte	
Douchette de nettoyage	
Sélection chaleur tournante/chaleur statique	
Supports pour plaque gastronome	
Grille de protection	
Programmation de la durée de cuisson	
Programmation de la température de cuisson	
Affichage digital de la durée réelle de cuisson	
Tableau de commande	

ACADEMIE DE CAEN		Session 2001
Durée : 1 h 00	Page 1/6	EP1 -Techniques de bioservices (écrit)
S U J E T		BEP BIOSERVICES dominante ATA AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION

Nom : Prénom : N° d'insc. :

1.2 – Classer dans ce tableau les organes correspondant à :

2 pts

La fonction de commande	La fonction de sécurité	La fonction d'entretien

2 – TECHNOLOGIE DE CONSERVATION PAR LE FROID

Indiquer pour chacune des denrées alimentaires citées dans le tableau ci-dessous la gamme à laquelle elle appartient et sa température de stockage.

4,5 pts

Denrées	Gamme	Température de stockage
Haricots verts surgelés		
Pommes de terre fraîches		
Lait pasteurisé		
Crème glacée vanille		
Œufs		
Laitue en sachet sous mélange gazeux		
12 côtes de veau fraîches		
Haricots verts appertisés		
Lait stérilisé UHT		
Camemberts		
Pommes de terre précuites		

3 – TECHNOLOGIE CULINAIRE

3.1 – Taillages

Donner la dénomination des taillages suivants et un exemple d'utilisation pour chacun. 1 pt

- Cube de 1 cm de côté : _____
- Bâtonnet de 1 mm de section : _____

3.2 – Les pâtes

3.2.1 – Trouver le terme culinaire correspondant à la définition. 1,5 pt

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

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

Garnir un moule ou un cercle avec une pâte.

3.3.2 – Les pâtes sont classées en 2 catégories : pâtes sèches – pâtes levées.
Compléter le tableau suivant.

2 pts

Catégories	2 exemples de pâtes	2 utilisations culinaires
Sèches		
Levées		
	Exemple : pâte à choux	Eclairs au chocolat

3.3 – Compléter la phrase suivante :

2 pts

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

3.4 – Parler de « cuisine différée positive » a la même signification que :
(cocher la réponse correcte)

0,5 pt

- liaison froide congelée
- liaison froide réfrigérée
- liaison chaude

4 – TECHNOLOGIE DES PRODUITS DE NETTOYAGE

A l'aide de l'annexe 1 « Four grill gel » et l'annexe 2 « Plan d'hygiène zone de cuisson » :

4.1 – Compléter les 5 étapes de l'entretien des fours (annexe 2 page 6/6).

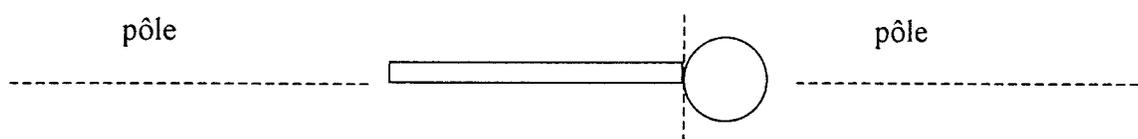
2,5 pts

4.2 – Justifier son alcalinité (pH 13,5). (2 réponses exigées)

1 pt

4.3 – Légender le schéma de la structure d'un tensio-actif ci-dessous :

1 pt



4.4 – Quel est le pôle du tensio-actif qui se fixe sur les graisses carbonisées ?

0,5 pt

4.5 – Citer les 3 pouvoirs des tensio-actifs.

1,5 pt

4.6 – Pouvez-vous utiliser ce produit pour nettoyer un four ayant des parois en acier inoxydable ? Justifier la réponse.

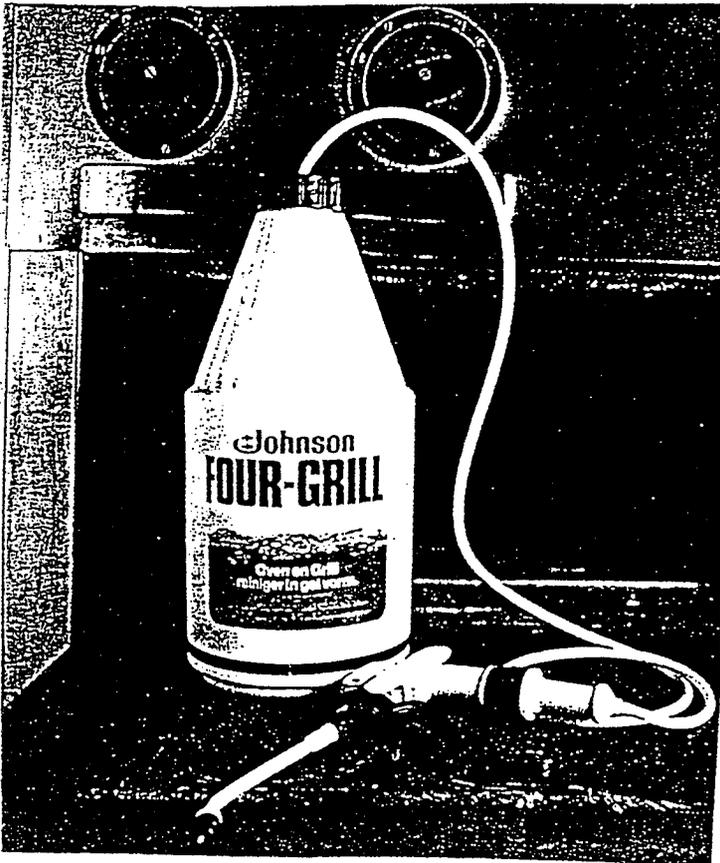
1 pt

FOUR GRILL GE

GEL DÉCAPANT DES GRAISSES CARBONISÉES.

Johnson

95004 CERGY-PONTOISE
Tél. 464.92.92
Division collectivités industries



Mode d'emploi

Dégraissage des fours, des grils, plaques, pianos...

- Le produit s'utilise pur.
- Avant utilisation, dévisser le bouchon et ajuster le pulvérisateur JOHNSON.
- Agiter doucement avant utilisation.
- Appliquer FOUR GRILL uniformément sur les parois (chaudes de préférence - ne pas excéder 90 °C) à l'aide du pulvérisateur (40 ml couvrent 1 m² de paroi).
- Laisser agir 10 mn.
- Frotter à l'aide d'un tampon à récurer si nécessaire.
- Rincer minutieusement à l'eau

- Après utilisation, enlever et laver minutieusement à l'eau du robinet le pulvérisateur afin d'éviter son obstruction, et remettre le bouchon sur le bidon.

Évite

- les fumées bleues
- les odeurs déplaisantes
- les pertes de calories
- les risques de prolifération bactérienne

Conditionnement

Bidon plastique de 5 l x 2

JOHNSON FOUR GRILL est un gel alcalin qui élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées qui s'incrusteront sur les parois et surfaces du matériel de cuisson : FOURS, GRILS, PIANOS, FRITEUSES, etc.

caractéristiques physico-chimiques

ASPECT DU PRODUIT :
liquide visqueux jaune citron.

PARFUM :
sans.

COMPOSITION CHIMIQUE :
eau.

colorant alimentaire (E 102).
hydroxyde de sodium.
surfactant non ionique.
adjuvant insoluble.
agent antiredéposition.
alcalinité exprimée en %
d'hydroxyde de sodium : 5,7 à 6,3.
pH : 13,5 minimum.
densité : 1060.
viscosité : 900 cps minimum.
toxicité orale : exprimée en LD 50
5 ml/kg.

Mode d'action

Son pouvoir mouillant lui permet d'atteindre "à cœur" les graisses carbonisées partout où elles sont incrustées.

Son alcalinité associée à son pouvoir détergent agit en profondeur sur les graisses carbonisées : les "casse" (saponification de la matière grasse et hydrolyse partielle des protéines), les décolle, les disperse et les émulsionne, empêchant ainsi leur redéposition.

OBSERVATIONS

- Le port de gants est conseillé pour l'utilisation de FOUR GRILL, gel décapant.
- En cas de contact avec les yeux ou la peau, rincer immédiatement et abondamment à l'eau.
- Ne pas utiliser FOUR GRILL sur : des peintures non vinyliques, des surfaces aluminium, nickel, zinc, cuivre ou vernis, des sols protégés par un autolustrant des surfaces antiadhérentes (téflon, etc.) des fours autonettoyants, des dalles plastiques.



Henkel
Distribution

Hygiène en
Restauration

PLAN D'HYGIENE ZONE DE CUISSON

QUOI	QUAND	PRODUIT	MATERIEL	COMMENT				
Murs, portes poignées portes sols, siphons	CHAQUE SEMAINE APRES CHAQUE PERIODE DE TRAVAIL			1	2 Frotter la surface 3 Brosser le sol	3 15 Minutes	4	5
Friteuses	SELON UTILISATION			Vidanger et filtrer l'huile 	Doser le produit 	Compléter avec de l'eau 	Laisser en chauffe 1 heure 	Rincer soigneusement
Feux vifs	CHAQUE JOUR			Pulvériser 	Brosser 	Laisser agir 15 mn 	Rincer 	Laisser sécher
Surfaces de préparation	APRES CHAQUE UTILISATION				Frotter la surface 	15 Minutes 	Rincer 	Racler
				1	2	3	4	5
FOUR	APRES CHAQUE UTILISATION							

CONTROLE QUALITE

PAR TIRAGE AU SORT

Prise de température de la chambre froide et renseignement des documents HACCP.

Contrôle quantitatif et qualitatif de produits alimentaires par rapport aux documents fournis (page 2/2).

Contrôler la qualité du bionettoyage effectué à l'aide d'un prélèvement de surface par empreinte.

Contrôler la qualité du bionettoyage effectué à l'aide d'un prélèvement de surface par écouvillonnage.

ACADEMIE DE CAEN		Session 2001
Durée :	Page 1/2	EP1 – Techniques de bioservices
SUJET		BEP BIOSERVICES dominante AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION

BIONETTOYAGE DANS LE SECTEUR ALIMENTAIRE

PAR TIRAGE AU SORT

Bionettoyage de la table de déconditionnement et de l'ouvre-boîte.

Bionettoyage d'un chariot.

Bionettoyage d'une échelle de transport de denrées.

Bionettoyage de la cellule de refroidissement.

Bionettoyage de la chambre froide ou partie de chambre froide

Bionettoyage d'un plan de travail avec bac attenant de légumerie

Bionettoyage de la table de pesée et de la balance

ACADEMIE DE CAEN		Session 2001
Durée :	Page 1/1	EP1 – Techniques de bioservices
SUJET		BEP BIOSERVICES dominante AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION