

Le chef de cuisine du lycée propose au menu du jour :

- salade verte
- salade composée
- julienne
- haricots verts
- tartelette au flan aux abricots
- salade de fruits

FABRICATION

ATA, en stage, dans cet établissement, vous devez réaliser :

- une salade composée pour 12 rationnaires
 - des tartelettes au flan aux abricots pour 12 rationnaires.
- selon la fiche technique jointe.

Vous devez au préalable compléter par écrit la fiche d'organisation (20 minutes maximum), page 3/3.

PORTIONNEMENT - CONDITIONNEMENT

- La production de salade composée sera dressée en portion individuelle.
- 2 parts de tartelette au flan aux abricots seront dressées sur assiettes et 10 parts seront conditionnées et operculées.

D'autre part, le chef vous charge :

- d'effectuer un contrôle qualité (par tirage au sort)
- d'effectuer un bionettoyage dans le secteur alimentaire (par tirage au sort)
- de remettre en état les lieux

ACADEMIE DE CAEN		Session 2001
Durée : 4 h 00		EP1 : Fabrication
S U J E T	Page 1/3	BEP BIOSERVICES dominante AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION

Vous devez réaliser la préparation des plats suivants :

- pour 12 personnes : SALADE COMPOSEE
- pour 12 personnes : TARTELETTES AU FLAN AUX ABRICOTS

SALADE COMPOSEE	TARTELETTES AUX FLAN AUX ABRICOTS
<p style="text-align: center;"><u>Eléments de base</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pommes de terre sous vide en cube 1 kg - fonds d'artichauts appertisés 0,250 kg - jambon blanc..... 0,250 kg - petits pois appertisés 0,250 kg <p style="text-align: center;"><u>Décoration</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - salade 4^{ème} gamme..... 1 sachet - tomates..... 3 - persil..... 6 branches <p style="text-align: center;"><u>Sauce vinaigrette</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - huile..... 0,150 L - vinaigre..... 0,05 L - sel fin et poivre PM 	<p style="text-align: center;"><u>Pâte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pâte feuilletée surgelée en feuille de 56 x 36 cm (type collectivité). 1 <p style="text-align: center;"><u>Appareil à flan</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - préparation pour flan voir mode d'emploi - sucre semoule voir mode d'emploi - lait UHT..... 1 L - œuf (facultatif) 1 à 2 <p style="text-align: center;"><u>Garniture</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - abricots au sirop (24 oreillons) 2 boîtes 4/4 <p style="text-align: center;"><u>Décoration</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - nappage à l'abricot 0,050 kg
<i>TECHNIQUE</i>	<i>TECHNIQUE</i>
<ul style="list-style-type: none"> - traiter les tomates et le persil, réserver - déconditionner les pommes de terre selon mode d'emploi, réserver - déconditionner les fonds d'artichauts, les petits pois, réserver - réaliser une sauce vinaigrette - tailler les fonds d'artichauts en cube d'1 cm de côté, réserver - tailler les tomates en quartier, réserver - hacher le persil - tailler le jambon en cube d'1 cm de côté, réserver - assembler les éléments de base et la sauce - déconditionner la salade - dresser sur feuilles de salade 	<ul style="list-style-type: none"> - couper 2 bandes de pâte de 12 cm x 36 cm, dans le reste de la pâte, couper 4 bandes de 36 x 1,5 cm et 4 bandes de 12 x 1,5 cm - disposer les bandes de pâte sur une plaque humide et coller les bandes de 1,5 cm de largeur sur les bords à l'aide d'un pinceau et d'eau - déconditionner les abricots, réserver - réaliser l'appareil à flan selon le mode d'emploi - verser l'appareil à flan sur la pâte et répartir sur l'ensemble de la plaque - disposer les oreillons en vue de faire des parts - faire cuire de 20 à 30 minutes à 180°C - refroidir - napper - couper en parts
<i>DRESSAGE - CONDITIONNEMENT</i>	<i>DRESSAGE - CONDITIONNEMENT</i>
<ul style="list-style-type: none"> - dresser 2 assiettes de cette salade en vue d'un service sur assiette - le reste de la salade sera conditionné en portions individuelles 	<ul style="list-style-type: none"> - dresser 2 parts sur assiettes - 10 parts seront conditionnées et operculées

ACADEMIE DE CAEN	BEP	Session 2001
Durée : 4 h 00		EP1 : Fabrication
S U J E T	Page 2/3	BIOSERVICES dominante AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION

