

## **CONSIGNES GENERALES A REMETTRE AU JURY**

La durée de l'épreuve est de 5 heures dont 30 à 40 minutes réservées à l'étude technologique écrite et aux justifications orales :

- étude technologique : écrit de 20 à 30 minutes
- justifications orales du candidat à l'issue de l'épreuve : 10 minutes max.

Remarque : un temps de 10 minutes de préparation, compris dans la durée de l'épreuve, est laissé au candidat avant de procéder au questionnement oral.

Les denrées sont pesées à l'avance mais les emballages sont laissés à disposition des candidats.



**SUJET EPI – E**

Vous êtes O.P dans une cuisine de collectivité où chaque personnel est polyvalent. Aujourd'hui, vous devez d'abord réceptionner les denrées, contrôler et entreposer certaines d'entre elles (cf annexe 1), avant de 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**

**FILET DE CABILLAUD A L'ANETH**  
**FONDS D'ARTICHAUTS MACEDOINE**

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

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

- Mettre le poisson en barquettes individuelles - Traiter en liaison chaude
- Dresser l'entrée sur assiette à hors-d'oeuvre

**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 d'une chambre froide positive

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

A l'issue de 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 la mise en œuvre des principales conditions de minimisation de la fatigue au cours de l'épreuve.

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

- 1- Citer 4 contrôles à effectuer à la livraison des marchandises ( 4 points)
  - 
  - 
  - 
  -
- 2- Expliquer « la rotation des stocks » ( 1 point)
- 3- Citer une précaution à prendre lors de l'ouverture des boîtes appertisées ( 2 points)
  -
- 4- En vous appuyant sur la réglementation en vigueur, justifier les caractéristiques du poste de lavage des mains dans le secteur où vous avez travaillé. (3 points)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 08H00	SESSION 2002
EPI – TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF. : 9	SUJET E	Page 1 / 3



**FICHE DE CONTROLE**


---

**N° du candidat :**


---

**Contrôler et entreposer les produits suivants :**

	<b>Contrôles effectués</b>	<b>Entreposage et températures</b>
- Macédoine surgelée		
- Fonds d'artichauts appertisés		
- Margarine		
- Mayonnaise prête à l'emploi		

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 08H00	SESSION 2002
EPI – TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF. : 9	SUJET E	Page 2 / 3



## FICHE DE DENRÉES

N° DE CANDIDAT /

**Préparation :**  
**Filets de cabillaud à l'aneth**  
**Fonds d'artichauts macédoine**

### Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produits	Quantités pour 12	Observations éventuelles sur la conformité des produits au moment du déstockage (date, température...)
<b>1ère réalisation :</b>  filets de cabillaud fumet de poisson vin blanc sec Sauce vin blanc Crème fleurette Aneth Sel Poivre	Surgelé Déshydraté  Déshydraté U H T Surgelé	0,150kg x12 pour 1 L d'eau 1 /4 de L pour 1 L 0,250 L 0,050 kg PM PM	
<b>2ème réalisation :</b>  fonds d'artichauts Macédoine de légumes Mayonnaise Olives noires Sel- poivre Laitue	Appertisé Appertisé Prêt à l'emploi Appertisé  Frais	12 pièces 1 boîte 3 /1 à disposition à disposition PM 1	

Portion à servir :

**1ère réalisation :** barquettes individuelles (1 filet nappé de sauce)

**2ème réalisation :** en raviers ou assiettes à hors d'œuvre : présentation sur laitue d'un fond d'artichaut garni

## GAMME OPERATOIRE

### 1ère Réalisation : Filets de cabillaud à l'aneth.

- Reconstituer le fumet de poisson selon le mode d'emploi
- Ajouter le vin blanc
- Pocher les filets de poisson plaqués en bac gastronorme
- Cuire au four mixte 150°C - 10 minutes
- Réserver les filets dans un bac gastronorme – maintenir en température
- Filtrer le jus de cuisson
- Reconstituer la sauce vin blanc, selon mode d'emploi, avec le jus de cuisson
- Assaisonner
- Ajouter la crème fleurette et l'aneth ; rectifier l'assaisonnement
- Conditionner en barquettes individuelles et traiter en liaison chaude

### 2ème Réalisation : Fonds d'artichauts macédoine.

- Déconditionner la macédoine – égoutter
- Déconditionner les fonds d'artichauts – égoutter
- Préparer la laitue
- Mélanger la mayonnaise et la macédoine – assaisonner
- Dresser en raviers sur feuilles de salade, un fond d'artichaut garni de macédoine
- Décorer d'une olive noire

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 08H00	SESSION 2002
EP1 – TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF. : 9	SUJET E	Page 3 / 3



**SUJET EP1 – F**

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**

**Escalopes de volaille à l'estragon**

nombre de portions : 12 dont 1 échantillon

**Mousse au chocolat sur émincé de poires**

nombre de portions : 12 dont 1 échantillon

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

- Conditionner et thermofilmer la viande et la sauce. Traiter en liaison froide
- Dresser dans des ramequins individuels la mousse au chocolat sur émincé de poire

**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
- Effectuer un prélèvement microbiologique sur la cuve du batteur-mélangeur

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

A l'issue de 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- les différents types de contrôles qui doivent être réalisés lors de la réception des denrées
- 4- la nécessité du port d'une tenue professionnelle

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

Vous utilisez des poires appertisées :

1. Ces produits appartiennent à une gamme d'aliment. Indiquer laquelle. ( 1 point)  
-
2. Indiquer 5 mentions obligatoires devant figurer sur les étiquettes de ces produits. ( 5 points)  
- - - - -
- 3- Énoncer la fonction globale de la thermofilmeuse ( 2 points)
  
- 4- Indiquer les indications à porter sur l'étiquette d'une barquette thermofilmée ( 2 points)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 08H00	SESSION 2002
EP1 – TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF. : 9	SUJET F	Page 1 / 2

## FICHE DE DENRÉES

N° CANDIDAT :	<b>PRÉPARATIONS :</b> <b>Escalopes de volaille à l'estragon</b> <b>Mousse au chocolat sur émincé de poires</b>
---------------	--

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Observations éventuelles sur la conformité des produits au moment du déstockage (date, température...)
<b>1<sup>ère</sup> réalisation</b> escalopes de volaille fond blanc de volaille « chef » roux blanc « chef » crème sel, poivre, estragon	Surgelé Déshydraté Déshydraté U.H.T.	12 p quantité pour ½ l d'eau 0.035 kg 0.10l P.M.	
<b>2<sup>ème</sup> réalisation</b> mousse chocolat noir lait poires cerises confites	Déshydraté U.H.T. appertisé	Quantité pour 0.5l 0.5l 1/2bt4/4 12 p	

## GAMME OPERATOIRE

### 1<sup>ère</sup> réalisation : escalopes de volaille à l'estragon

Cuire les escalopes au four vapeur 15 min  
 Reconstituer le fond blanc de volaille  
 Lier avec le roux blanc, ajouter l'estragon et la crème. Assaisonner.  
 Conditionner en barquettes : viande et sauce  
 Filmer, étiqueter  
 Traiter en liaison froide

### 2<sup>ème</sup> réalisation : mousse chocolat sur émincé de poires

Déconditionner, préparer les denrées  
 Réaliser la mousse chocolat  
 Disposer au fond de chaque ramequin les poires émincées  
 Répartir la mousse chocolat noir  
 Décorer d'une cerise confite  
 Filmer. Stocker en chambre froide.

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 08H00	SESSION 2002
EP1 – TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF. : 9	SUJET F	Page 2 / 2

## SUJET EPI – G

Vous êtes employé(e) dans une cuisine d'un centre hospitalier travaillant 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

Darnes de saumon sauce vin blanc – panaché de légumes	nombre de portions : 12 dont 1 échantillon
Flan pâtissier aux amandes	nombre de portions : 12 dont 1 échantillon

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

Conditionner le poisson et les légumes dans 12 barquettes thermofilmées  
Dresser 12 parts de flan pâtissier 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 bionettovage de la thermoscelleuse

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

A l'issue de 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- vous devez téléphoner à Madame DUPONT, responsable de la maison de retraite attenante au centre hospitalier, afin de vous faire confirmer le nombre exact de flans à envoyer pour le déjeuner.  
(un membre du jury tiendra le rôle de Mme DUPONT)

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

- 1- Vous venez de conditionner une préparation en liaison froide positive. Énoncer les températures subies par l'aliment, du conditionnement au stockage. (3 points)
- 2- Nommer le matériel nécessaire pour conduire à bien ces opérations. (2 points)
- 3- Pour préparer le flan pâtissier, vous avez utilisé du lait UHT.
  - 3.1 Donner la signification de ce sigle. (2 points)
  - 3.2 Expliquer les raisons de ce choix. (3 points)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 08H00	SESSION 2002
EPI – TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF. : 9	S U J E T G	Page 1 / 2

**FICHE DE DENREES**

**N° DU CANDIDAT :**

**PREPARATIONS :**

**Darnes de saumon sauce vin blanc – panaché de légumes  
Flan pâtissier aux amandes**

**Composants de la réalisation**

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Observations éventuelles sur la conformité des produits au moment du déstockage (date, température...)
<b>1<sup>ère</sup> réalisation</b> darnes de saumon blancs de poireaux rondelles carottes râpées céleri râpé margarine fumet de poisson sauce vin blanc sel, poivre	surgelé surgelé 4 <sup>ème</sup> gamme 4 <sup>ème</sup> gamme frais déshydraté déshydraté	0,150 kg X 2 1 kg 0,750 kg 0,750 kg 0,010 kg pour 1,5 l d'eau quantité selon le mode d'emploi PM	
<b>2<sup>ème</sup> réalisation</b> poudre flan pâtissier à cuire lait amandes hachées amandes en poudre margarine nappage	déshydraté UHT	quantité nécessaire pour 1,5 l  0,150 kg 0,150 kg PM PM	

**GAMME OPERATOIRE**

**1<sup>ère</sup> réalisation : darnes de saumon sauce vin blanc – panaché de légumes**

Déconditionner, préparer les denrées  
Reconstituer le fumet de poisson  
Plaquer les darnes de saumon dans un bac gastronorme, les recouvrir du fumet reconstitué  
Cuire au four mixte  
Suer les blancs de poireaux, les carottes et le céleri. Assaisonner  
Réserver au chaud les darnes cuites. Filtrer le fumet, mesurer la quantité nécessaire afin de reconstituer la sauce vin blanc  
Conditionner les darnes en barquettes individuelles, ajouter les légumes et la sauce  
Thermosceller. Traiter en liaison froide.

**2<sup>ème</sup> réalisation : flan pâtissier aux amandes**

Déconditionner, préparer les denrées  
Griller les amandes hachées  
Préparer le flan suivant le mode d'emploi  
Ajouter les amandes (poudre et hachées)  
Graisser les ramequins  
Répartir la préparation dans les ramequins  
Cuire au four 20 à 25 min environ  
Napper  
Disposer sur plateau et filmer  
Stocker en liaison froide positive

## SUJET EP1 – H

Vous êtes employé(e) dans une cuisine centrale municipale qui fonctionne en liaison chaude.  
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

Escalope de volaille à l'estragon  
Coupelle Belle Hélène

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

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

- Conditionner en bac gastronorme les escalopes et traiter en liaison chaude
- Dresser les poires Belle Hélène en coupelles

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

- Réaliser la remise en état du poste de cuisson que vous avez utilisé
- Effectuer un prélèvement microbiologique sur le poste de travail que vous venez de nettoyer

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

A l'issue de 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- Lors de votre production, vous devez manipuler des bacs gastronormes.  
Énumérer les matériels que vous pouvez utiliser pour éviter la fatigue et les brûlures.
- 4- Devant le jury, vous devez désigner la partie de votre anatomie qui peut souffrir à la suite de mauvaises postures et indiquer une affection correspondante.

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

Vous venez de produire une préparation en liaison chaude :

- 1- Justifier la température réglementaire relative à cette liaison. (2 points)
- 2- Présenter la nécessité de la mise en place des différents éléments du batteur-mélangeur avant son utilisation. (2 points)
- 3- Indiquer les différentes formes de commercialisation des denrées alimentaires que vous venez d'utiliser et les températures de stockage de ces produits. (4 points)
- 4- Énoncer 2 techniques employées lors de l'utilisation de produits surgelés en vue de leur cuisson. (2 points)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 08H00	SESSION 2002
EP1 – TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF. : 9	SUJET H	Page 1 / 2

