

Le candidat répondra sur le sujet

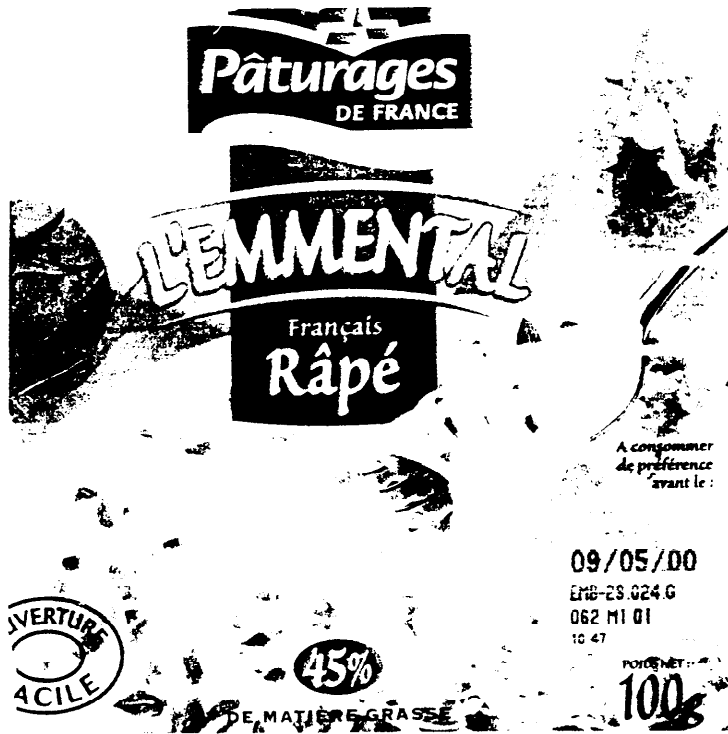
Barème **Note** **Technologie des produits alimentaires**

Vous réceptionnez les denrées d'une zone de production culinaire, en particulier les denrées nécessaires à la confection de tartes à l'oignon.

I. Compléter le tableau ci-dessous.

Denrées	Lieu de stockage	Température
- farine		
- gruyère		
- oignons surgelés		
- lait UHT		

Vous utilisez du gruyère râpé pour la sauce mornay.



Conseil d'utilisation :
à consommer de préférence dans les 4 jours après ouverture.
À conserver entre + 4 °C et 8 °C.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100 g :	
1566 kJ soit 377 kcal	
Protéines	29 g
Glucides	Traces
Lipides	29 g
Calcium	1 g*

* soit 125 % de l'apport journalier recommandé



Pour tout renseignement sur ce produit, contactez au Service consommateurs Pâturages de France BP 18 - 33570 Trignac - Plessis (pondre) Emballage : votre courrier :

Conditionné sous atmosphère protectrice.



Distribué par :
S.A. Lait et dérivés
BP 23 - 75721 Paris cedex 13

Poids net du lot :
5 x 100 g + 100 g gratuit = 600 g

d'après La cuisine appliquée (A. Irigaray) CRDP Aquitaine

2.1 Relever sur cette étiquette 4 mentions obligatoires

12

Académie de BORDEAUX

SESSION 2002

Epreuve :

EP1 - Techniques de Bioservices

B.E.P. BIOSERVICES - A.T.A.

Coefficient { **C.A.P.** :
B.E.P. : 9

Durée { **C.A.P.** :
B.E.P. 5 H

Page 1/5

Barème Note

/2

2.2 Donner la signification des sigles :

- DLC :
- DLUO :

2.3 Compléter le tableau suivant :

- en relevant la date indiquée sur l'étiquette du "guyère râpé"
- en cochant la bonne réponse

Date indiquée sur l'étiquette	DLC	DLUO

/1

Réglementation

Les tartes à l'oignon seront servies en liaison froide.

3. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant :

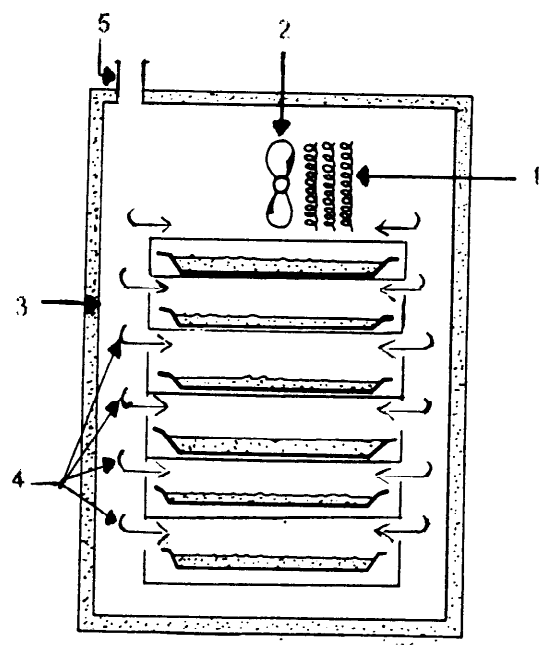
- les appareils utilisés
- les températures réglementaires à atteindre ou à maintenir
- la durée réglementaire maximum

opérations	appareils	températures	durée
- refroidissement rapide			
- stockage			

/6

Technologie des équipements

Vous utilisez un four à chaleur tournante pour la cuisson des tartes.



d'après Equipement Sciences Appliquées (Rouger et Chrétien) BPI

Académie de BORDEAUX		SESSION 2002	
B.E.P. BIOSERVICES - A.T.A.		Epreuve : EP1 - Techniques de Bioservices	
Coefficient { C.A.P. : B.E.P. : 9	Durée { C.A.P. : B.E.P. : 5 H	Page	2/5

Barème	Note
5	
2	
3	
6	
4	

4.1 Compléter le tableau ci-dessous à l'aide du schéma

n°	nom	fonction
1	-	- production de la chaleur
2	-	- mise en mouvement de l'air chaud
3	- enceinte calorifugée	-
4	-	-
5	- soupape d'évacuation	-

4.2 Indiquer le mode de propagation de la chaleur

4.3 Citer 3 avantages à l'utilisation de ce type de four

Organisation de la production et des services

Un des soucis du Responsable de production est d'obtenir des produits au meilleur prix.

5.1 Citer 3 autres éléments qui interviennent dans le coût de production

5.2 Indiquer 2 solutions susceptibles de réduire le coût de production

Académie de BORDEAUX

SESSION 2002

B.E.P. BIOSERVICES - A.T.A.

Epreuve :

EP1 - Techniques de Bioservices

Coefficient { ~~C.A.P.~~ :
B.E.P. : 9

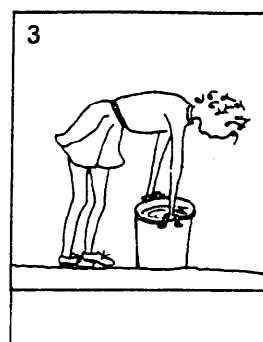
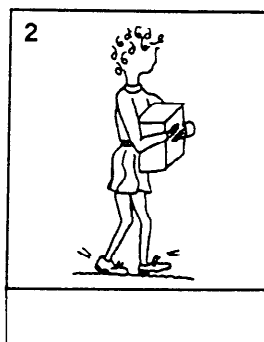
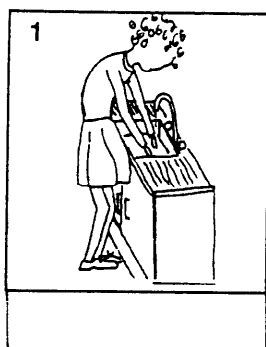
Durée { ~~C.A.P.~~
B.E.P. 5 H

Page 3/5

Bareme	Note
1	
2	
2	
40	

L'activité physique dans le secteur alimentaire présente des risques.

6.1 Cocher les schémas ci-dessous qui représentent une posture de travail incorrecte



d'après Connaissance des milieux professionnels (Terret - Krumhorn) Lanore

6.2 Justifier votre réponse

6.3 Nommer l'organisme chargé de veiller à la prévention et à la sécurité sur le lieu de travail

Académie de BORDEAUX		SESSION 2002	
B.E.P. BIOSERVICES - A.T.A.		Epreuve : EPI - Techniques de Bioservices	
Coefficient { C.A.P. : B.E.P. : 9	Durée { C.A.P. : B.E.P. : 5 H	Page	4/5

Partie pratique
4 heures

Réaliser les 2 préparations suivantes :

1ère préparation: tartes à l'oignon (12 personnes - technique de base)

2ème préparation: tomates macédoine (12 personnes - technique d'assemblage)

	DENREES	QUANTITES	PHASES TECHNIQUES
TARTES A L'OIGNON (12 pers.)	<u>Pâte Brisée</u>		- réaliser la pâte Brisée
	- farine	0,320 kg	- faire suer les oignons
	- margarine	0,160 kg	- foncer 2 moules à tarte
	- eau	pm	- réaliser la sauce mornay
	- sel	pm	- assembler sauce et oignons
	<u>Garniture</u>		- garnir les fonds de tarte
	- oignons	0,800 kg	- faire cuire
	- huile	0,1 l	- portionner
	<u>Sauce mornay</u>		- conditionner en barquettes
	- lait	0,8 l	- appliquer un refroidissement rapide
- margarine	0,080 kg	- stocker en vue d'une distribution différée	
- farine	0,080 kg		
- œuf	1 j.		
- gruyère	0,100 kg		
TOMATES MACEDOINE MAYONNAISE (12 pers.)	<u>Elément principal</u>		- préparer les tomates
	- tomates	12 moyennes	- vider les tomates
	<u>Garniture</u>		- assembler macédoine et mayonnaise
	- macédoine appertisée	1 boîte 1/1	- garnir les tomates
	- mayonnaise prête à l'emploi	0,200 kg	- dresser sur assiettes individuelles
	<u>Décoration</u>		- distribuer le jour même
- salade 4ième gamme	0,150 kg		
- olives noires	12 pièces		

Partie orale

Justifier au cours de l'entretien avec le jury, pendant ou après l'épreuve:

- * Vos choix technologiques
- * L'organisation de votre travail
- * Les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie
- * Contrôler la qualité de votre travail et proposer des solutions correctives immédiates si nécessaire.

Académie de BORDEAUX

SESSION 2002

B.E.P. BIOSERVICES - A.T.A.

Epreuve :

EP1 - Techniques de Bioservices

Coefficient { ~~C.A.P.~~ :
B.E.P. : 9

Durée { ~~C.A.P.~~ :
B.E.P. 5 H

Page

5/5

Le candidat répondra sur le sujet

Barème	Note	Technologie des produits alimentaires
--------	------	---------------------------------------

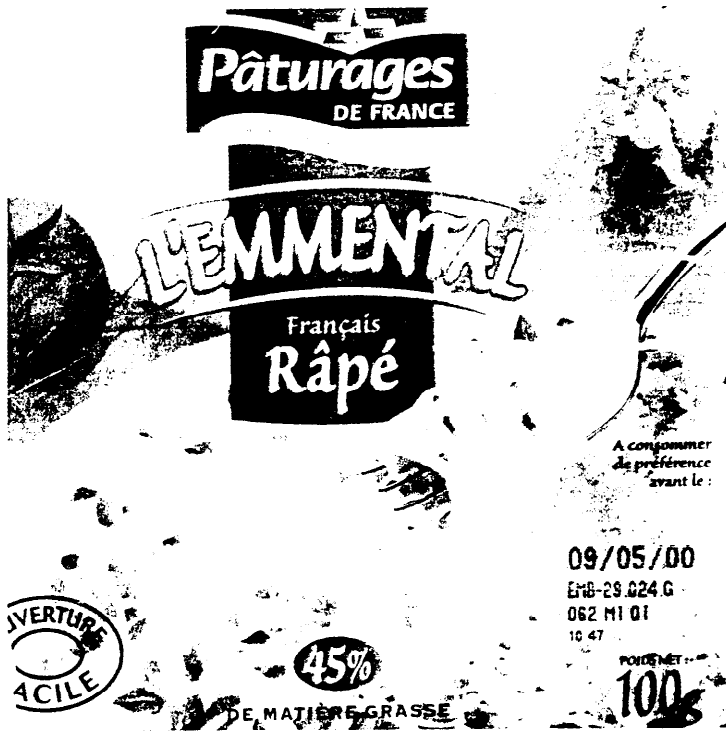
Vous réceptionnez les denrées d'une zone de production culinaire, en particulier les denrées nécessaires à la confection de tartes à l'oignon.

1. Compléter le tableau ci-dessous.

Denrées	Lieu de stockage	Température
- farine	réserve - magasin	ambiante 15 à 16°C
- gruyère	chambre froide positive BOF	6 à 8°C
- oignons surgelés	chambre froide négative	< à - 18°C
- lait UHT	réserve - magasin	ambiante 15 à 16°C

14

Vous utilisez du gruyère râpé pour la sauce mornay.



Conseil d'utilisation :
à consommer de préférence dans les 4 jours après ouverture.
À conserver entre + 4 °C et 8 °C.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100 g :	
1566 kJ soit 377 kcal	
Protéines	29 g
Glucides	Traces
Lipides	29 g
Calcium	1 g*

* soit 125 % de l'apport journalier recommandé



Pour tout renseignement sur ce produit, écrivez au Service consommateurs, Pâturages de France, BP 18 - 33370 Argenteuil (Plessis-Bois), l'emballage de votre courrier.
Conditionné sous atmosphère protectrice.



Distribué par :
SCA Lait et dérivés
BP 23 - 75721 Paris cedex 13

Poids net du lot :
5 x 100 g + 100 g gratuit = 400 g C

d'après La cuisine appliquée (A. Irigaray) CRDP Aquitaine

2.1 Relever sur cette étiquette 4 mentions obligatoires

12

- dénomination de vente "emmental" - DLUO
- quantité, poids net - marque communautaire de salubrité
- pourcentage de matière grasse - liste des ingrédients
- nom, raison sociale, adresse du fabricant...

CORRIGÉ

Académie de BORDEAUX

SESSION 2002

B.E.P. BIOSERVICES - A.T.A.

Epreuve :

EP1 - Techniques de Bioservices

Coefficient { **C.A.P.** :
B.E.P. : 9

Durée { **C.A.P.**
B.E.P. 5 H

Page 1/4

Barème Note

/ 2

2.2 Donner la signification des sigles :

- DLC : date limite de consommation

- DLUO : date limite d'utilisation optimale

2.3 Compléter le tableau suivant :

- en relevant la date indiquée sur l'étiquette
- en cochant la bonne réponse

Date indiquée sur l'étiquette	DLC	DLUO
--- 09 / 05 / 00 ---		x

Réglementation

Les tartes à foignon seront servies en liaison froide.

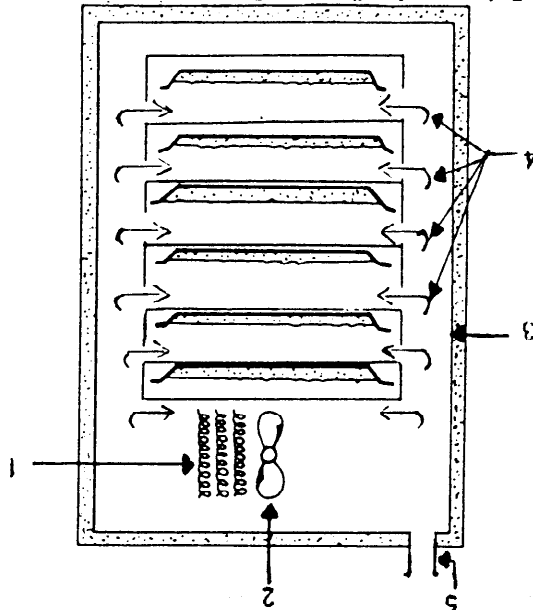
3. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant :

- les appareil utilisés
- les températures réglementaires à atteindre ou à maintenir
- la durée réglementaire maximum

opérations	appareils	températures	durée
- refroidissement rapide	cellule de refroidissement rapide	+ 10°C	- de 2 h
- stockage	chambre froide positive	0 à 3°C	J + 3

Technologie des équipements

Vous utilisez un four à chaleur tournante pour la cuisson des tartes.



d'après Equipement Sciences Appliquées (Rouger et Chretien) BP1

CORRIGE

Académie de BORDEAUX	SESSION 2002
B.E.P. BIOSERVICES - A.T.A.	Epreuve : EPI - Techniques de Bioservices
Coefficient B.E.P. : 9	Durée B.E.P. : 5 H
Page 2/14	

Barème	Note
/ 5	
/ 2	
/ 3	
/ 6	
/ 4	

4.1 Compléter le tableau ci-dessous à l'aide du schéma

n°	nom	fonction
1	- résistances électriques	- production de la chaleur
2	- turbine de ventilation	- mise en mouvement de l'air chaud
3	- enceinte calorifugée	- isolation de l'enceinte
4	- circulation de l'air chaud	
5	- soupape d'évacuation	- évacuation des buées

4.2 Indiquer le mode de propagation de la chaleur

- la convection forcée

4.3 Citer 3 avantages à l'utilisation de ce type de four

- montée en température rapide
- répartition uniforme de la chaleur
- cuisson plus rapide

Organisation de la production et des services

Un des soucis du responsable de production est d'obtenir des produits au meilleur prix.

5.1 Citer 3 autres éléments qui interviennent dans le coût de production

- main d'œuvre (salaires + charges)
- les frais généraux
- les fournitures consommables, l'énergie
- les frais de commercialisation
- les amortissements pour le matériel

5.2 Indiquer 2 solutions susceptibles de réduire le coût de production

- éviter les gaspillages
- avoir une bonne organisation du travail
- assurer une maintenance suivie du matériel...

CORRIGÉ

Académie de BORDEAUX

SESSION 2002

B.E.P. BIOSERVICES - A.T.A.

Epreuve :

EP1 - Techniques de Bioservices

Coefficient { ~~C.A.P.~~ :
B.E.P. : 9

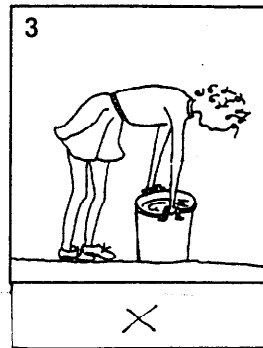
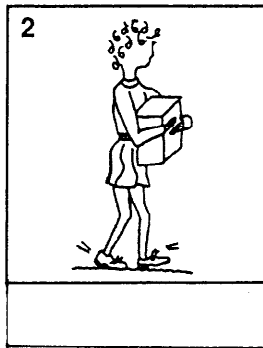
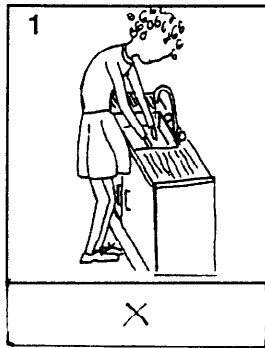
Durée { ~~C.A.P.~~ :
B.E.P. : 5 H

Page 3/4

Barème	Note
/ 1	
/ 2	
/ 2	
/ 40	

L'activité physique dans le secteur alimentaire présente des risques.

6.1 Cocher les schémas ci-dessous qui représentent une posture de travail incorrecte



d'après Connaissance des milieux professionnels (Terret - Krumhorn) Lanore

6.2 Justifier votre réponse

- 1 : l'opérateur ne maintient pas le dos droit, le poste de travail est trop bas

- 3 : l'opératrice ne respecte pas les règles à appliquer pour soulever une charge : elle est trop éloignée de l'objet et n'utilise pas la force des jambes

6.3 Nommer l'organisme chargé de veiller à la prévention et à la sécurité sur le lieu de travail

- le CHSCT : comité d'hygiène et de sécurité des conditions de travail

CORRIGE

Académie de BORDEAUX

SESSION 2002

B.E.P. BIOSERVICES - A.T.A.

Epreuve :

EP1 - Techniques de Bioservices

Coefficient { **C.A.P.** :
B.E.P. : 9

Durée { **C.A.P.** :
B.E.P. 5 H

Page

4/4

N°	CAPACITES	N°	COMPETENCES	INDICATEURS D'EVALUATION	bareme	CANDIDATS N°
C1	S'INFORMER		Epreuve écrite : reporter la note technologique		40	
C2	ORGANISER ET GERER	C21	Epreuve pratique Organiser le travail	<ul style="list-style-type: none"> - les denrées sont posées correctement - le déconditionnement est correctement effectué 	10	
		C22	Gérer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - l'ordre du travail est logique - la marche en avant est respectée - le temps imparti est respecté - les règles d'hygiène sont respectées - les règles de sécurité sont respectées 	20	
C3	REALISER	C25	S'adapter à une situation non prévue	<ul style="list-style-type: none"> - une solution est proposée - la solution est adaptée 	5	
		C35	Conduire une technique de base	<ul style="list-style-type: none"> - les gestes et techniques sont maîtrisés - la cuisson est correcte 	10 5	
		C35	Conduire une technique d'assemblage	<ul style="list-style-type: none"> - le protocole de traitement des denrées est respecté - la technique d'assemblage est respectée 	5 10	
		C36	Dresser et présenter les préparations	<ul style="list-style-type: none"> - la présentation du 1er plat est propre et soignée - la présentation du 2ème plat est propre et soignée - le conditionnement est conforme au résultat attendu - les mentions obligatoires sont présentes sur l'étiquette 	5 10 5 5	
		C36	Distribuer les produits alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> - le protocole de la liaison froide est respecté 	10	
C37	Contrôler la qualité			<ul style="list-style-type: none"> - les plats terminés sont conformes - les documents de contrôle sont correctement complétés 	5 5	
		C32	Exécuter des tâches d'entretien	<ul style="list-style-type: none"> - les protocoles sont respectés - les règles d'économie, sécurité, ergonomie sont respectées - le résultat est conforme 	20	
C4	COMMUNIQUER	C42	Epreuve orale Rendre compte de son travail	<ul style="list-style-type: none"> - le candidat est patient et maître de lui - le vocabulaire technique est utilisé pour la formulation du message 	10 10	