

Groupement interacadémique IV

Session 2003

Code : 510 343 02

Page : 1/5

EXAMEN : BEP Bioservices
Dominante Agent technique d'alimentation
Epreuve : EP1 Techniques de bioservices

Durée : 5 heures

Coefficient : 9

- CORRIGE A -

Travail demandé :

- Répondre par écrit au sujet de technologie (30 min)
- Tirer au sort un poste de travail
- Réaliser les deux préparations culinaires correspondantes au poste (toutes les denrées sont à utiliser).
- Conditionner et/ou distribuer.
- Assurez le bio nettoyage d'un secteur.
- Justifier ses connaissances à l'oral.

Barème d'évaluation : (180 points)

- Technologie 20 points
- Pratique 150 points
- Oral 10 points

*Aucun document n'est autorisé
L'usage de la calculatrice est autorisé*

TECHNOLOGIE

Au cours de la séance de production, vous êtes affecté au poste des préparations froides. Entre autres, vous devez réaliser du céleri rémoulade.

1. Identifier les produits suivants en complétant le tableau ci-dessous : (3 pts)

Produits	Origine	Présentation commerciale	Gamme
Céleri-rave	VEGETALE	BRUT	1
Persil surgelé	VEGETALE	EN SACHET	3

2. La sauce rémoulade est une sauce émulsionnée.

2.1. De quel type d'émulsion s'agit-il ? (0,5 pt)

émulsion stable

2.2. Donner le principe de l'émulsion. (1,5 pts)

disperser par action mécanique un liquide qui ne se mélange pas initialement

2.3. Parmi la liste suivante, entourer les émulsifiants : (0,5 pt)

moutarde jaune d'œuf huile vinaigre

2.4. Les émulsifiants comportent 2 pôles, citez-les : (1,5 pts)

* *pôle hydrophile*

* *pôle hydrophobe*

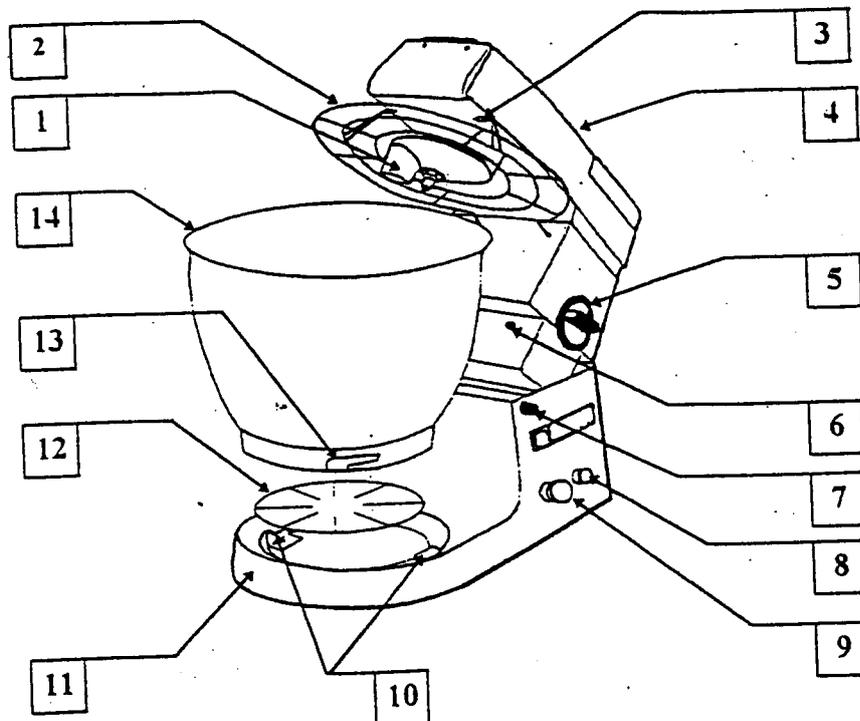
2.5. Donner le rôle de l'émulsifiant : (1 pt)

Maintenir ensemble l'eau et la matière grasse, permettant ainsi d'éviter leur dissociation et de rendre ainsi l'émulsion stable.

3. Pour réaliser la sauce rémoulade, vous pouvez utiliser de la sauce prête à l'emploi ou réaliser vous même la sauce mayonnaise.

3.1. Compléter le nom de l'appareil : (0,25 pt)

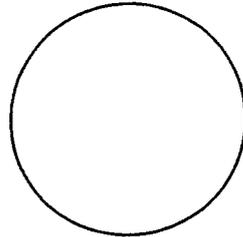
Nom de l'appareil : *batteur mélangeur*



RP	ORGANES	RP	ORGANES
1	Douille d'entraînement	8	Interrupteur MARCHE
2	Grille de sécurité	9	Interrupteur ARRET
3	Vis de fixation de la grille de sécurité	10	Ergots socles
4	Tête	11	Socle
5	Variateur de vitesse	12	Disque d'appui de la cuve
6	Bouton de réarmement du disjoncteur	13	Encoche de la cuve
7	Bouton de verrouillage de la tête	14	cuve

3.2. Compléter la légende du schéma ci-dessus.

3.3. Entourer l'outil utilisé pour réaliser la sauce mayonnaise : (0,25 pt)



Lors de l'utilisation de cet appareil, des consignes de sécurité et d'entretien doivent être appliquées.

3.4. Citer 2 consignes de sécurité : (1,5 pts)

- * *Débrancher l'appareil avant de réaliser l'entretien*
- * *Repérer avant la première utilisation les organes ou dispositifs de sécurité*

3.5. Citer 2 consignes d'entretien : (1,5 pts)

- * *Démonter les accessoires et les pièces amovibles avec précaution*
- * *Laver et désinfecter toutes les pièces et les outils.
Stocker les outils à l'abri des contaminations (Filmer)*

4. Au cours de votre formation, vous avez fabriqué des P.C.E.A..

4.1. Donner la signification de ce sigle. (1 pt)

Plat Cuisiné Elaboré à l'Avance

4.2. Vous réceptionnez des P.C.E.A., que devez-vous vérifier ? (3 pts)

- * *Température du camion.*
- * *Température des produits.*
- * *La D.L.C..*
- * *Intégrité des emballages.*

Lors de la préparation des P.C.E.A., le respect de la chaîne du froid est capital.

4.3. Compléter les phrases suivantes : (3 pts)

Dans le cas de la liaison froide,

le produit doit être réfrigéré de $+63^{\circ}\text{C}$ à $+10^{\circ}\text{C}$ en moins de 2 heures.

Dans le cas de la remise en température de la liaison froide,

le produit doit être réchauffé en moins de 1 heure.