

**Groupement interacadémique IV**

Session 2003

Code : 510 343 02

Page : 1/3

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

Durée : 5 heures

Coefficient : 9

**- CORRIGE B -**

**Travail demandé :**

- Répondre par écrit au sujet de technologie (30 min)
- Tirer au sort un poste de travail
- Réaliser les deux préparations culinaires correspondant 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

1. Pour conserver les légumes et les fruits, plusieurs formes de traitements peuvent être utilisées.

Compléter le tableau ci-dessous en précisant, pour chacun des traitements, la température et la durée de conservation. (4 pts)

Traitement de conservation	Température de conservation	Durée de conservation
APPERTISATION	<i>Température ambiante</i>	<i>DLUO Plusieurs années</i>
SURGELATION	<i>-18°C</i>	<i>DLUO Plusieurs mois</i>
SOUS-VIDE CRUS, PRETS A L'EMPLOI	<i>0 à +4°C</i>	<i>DLC 1 à 7 jours</i>
SOUS-VIDE, CUIITS	<i>0 à +3°C</i>	<i>DLC J + 3</i>

2. Mettre en relation les principes et les procédés de conservation : (4 pts)

- |                      |   |                  |
|----------------------|---|------------------|
| Froid                | • | • Sous-vide      |
| Chaleur              | • | • Surgélation    |
| Elimination de l'air | • | • Appertisation  |
| Elimination de l'eau | • | • Pasteurisation |
|                      |   | • Déshydratation |

3. Indiquer dans l'ordre 4 précautions à prendre lors de l'ouverture d'une boîte de métal appertisée : (4 pts)

*Se laver les mains*

*Laver et désinfecter l'ouvre boîte*

*Laver et désinfecter le couvercle de la boîte*

*Ouvrir le couvercle de la boîte, en laissant le couvercle accroché*

4. Cocher les propositions qui permettront de conserver le maximum de vitamines et de sels minéraux lors de la préparation de légumes frais. (4 pts)

Laisser tremper la salade à l'eau vinaigrée

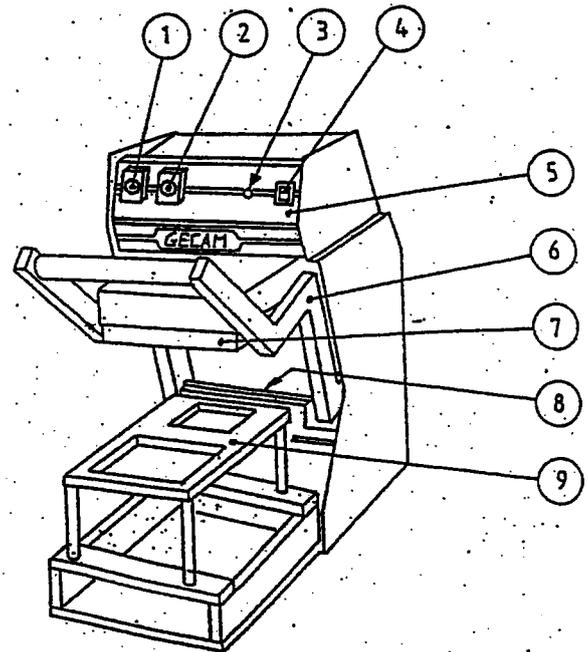
Faire cuire juste le temps nécessaire

Faire cuire à la vapeur

Préparer les crudités tôt dans la matinée

5. La thermoscelleuse

1. Temporisation
2. Régulation de température
3. Voyant lumineux
4. Bouton marche/arrêt
5. Coffret électrique
6. Bras
7. Plaque chauffante
8. Film
9. Plaque empreinte



5.1. Indiquer la fonction principale de l'appareil représenté. (2 pts)

*Permettre la fermeture hermétique de barquettes pour assurer leur étanchéité et protéger l'aliment.*

5.2. Enoncer 2 critères de qualité d'une barquette thermoscellée. (1 pt)

*Soudure résistante, le film ne doit pas se décoller.*

*Pas d'aliment entre le film et la barquette.*

5.3. Souligner les 2 éléments de la légende qui interviennent directement sur la fonction principale. (1 pt)

EXAMEN : BEP Bioservices dominante Agent Technique d'Alimentation

Prénom

EPREUVE : EP1 Techniques de bioservices

N°

Durée : 5 heures

Coefficient : 9

Page : 1/1

Cette activité consiste à	Ce sera réussi si	L'exigence est satisfaite Cochez la case								Note
		TB	B	I	TI	TB	B	I	TI	
C 21 Organiser le travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les tâches sont ordonnancées</li> <li>- Les règles d'hygiène sont respectées (tenue, lavage des mains)</li> <li>- Les règles de sécurité, d'ergonomie sont respectées</li> <li>- Les règles d'économie sont respectées</li> </ul>									15
C 22 Gérer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le poste de travail est organisé</li> <li>- Le temps imparti est respecté</li> <li>- La marche en avant est respectée (circuits et zones)</li> </ul>									10
C 25 S'adapter à une situation non prévue	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les solutions proposées sont pertinentes</li> </ul>									5
C 32 Exécuter des techniques d'entretien de l'équipement et des locaux du secteur alimentaire (désinfection ou décontamination)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le matériel et les produits choisis sont adaptés</li> <li>- Les dosages des produits sont respectés</li> <li>- Les protocoles sont respectés</li> <li>- Les techniques de bionettoyage sont maîtrisées</li> </ul>									30
C 35 Préparer, conditionner des produits alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le matériel et les produits choisis sont adaptés</li> <li>- Le matériel et les équipements sont correctement utilisés</li> <li>- Les techniques de base sont maîtrisées</li> <li>- Les protocoles de fabrication culinaire sont respectés</li> <li>- Les quantités sont respectées</li> <li>- Les températures d'entreposage sont respectées</li> </ul>									40
C 36 Distribuer les produits alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les matériels et équipements sont correctement utilisés</li> <li>- La mise en place de l'espace distribution est correctement réalisée</li> <li>- La remise ou le maintien en température est respecté(e)</li> <li>- Le dressage des préparations est correctement réalisé</li> <li>- Les grammages et les portions sont respectés</li> <li>- Les techniques de distribution sont maîtrisées</li> <li>- Les restes sont correctement traités</li> </ul>									40
C 37 Contribuer au contrôle de qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La présentation est soignée</li> <li>- La qualité organoleptique des préparations est contrôlée</li> <li>- Un contrôle adapté est mis en œuvre</li> <li>- Les documents sont correctement renseignés</li> </ul>									
C 42 Etablir des relations professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La communication est adaptée</li> <li>- Le comportement est adapté</li> </ul>									10
		<b>TOTAL / 150</b>								
Partie écrite		<b>TOTAL / 20</b>								
Justification des connaissances (partie orale)		<b>TOTAL / 10</b>								
		<b>TOTAL / 180</b>								
Note proposée sur 20 :		Nom et signature des évaluateurs								

Date :