

Groupement interacadémique IV		
Session 2003	Code : 510 343 02	Page : 1/9
EXAMEN : BEP Bioservices Dominante Agent technique d'alimentation Epreuve : EP1 Techniques de bioservices		Durée : 5 heures Coefficient : 9

- SUJET A -

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

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 :

Produits	Origine	Présentation commerciale	Gamme
Céleri-rave			
Persil surgelé			

2. La sauce rémoulade est une sauce émulsionnée.

2.1. De quel type d'émulsion s'agit-il ?

2.2. Donner le principe de l'émulsion.

2.3. Parmi la liste suivante, entourer les émulsifiants :

moutarde jaune d'œuf huile vinaigre

2.4. Les émulsifiants comportent 2 pôles, les citer.

* -----

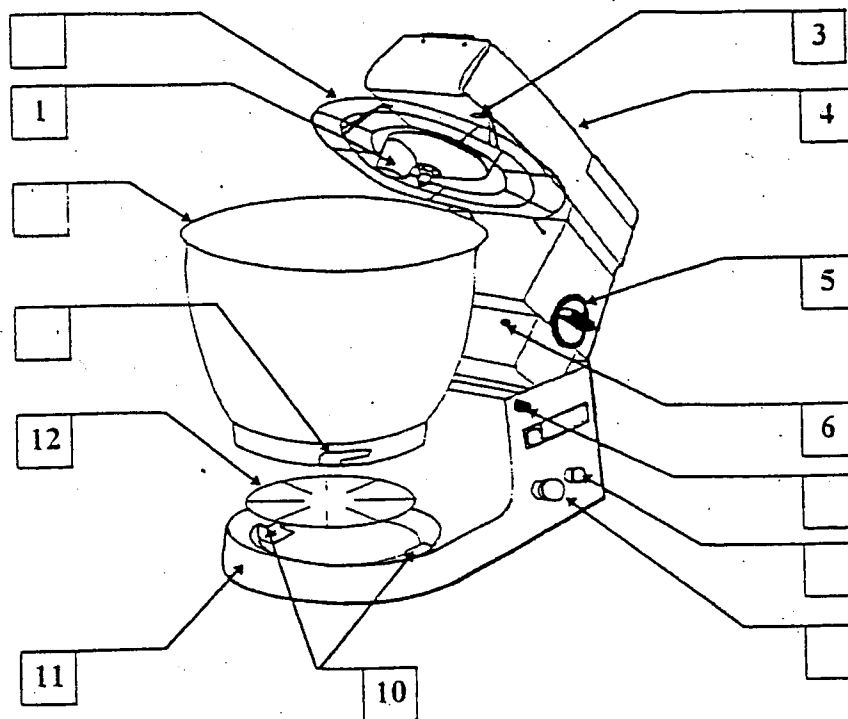
 * -----

2.5. Donner le rôle de l'émulsifiant

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 :

Nom de l'appareil :



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 :



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

3.4. Citer 2 consignes de sécurité :

- * _____
- _____
- * _____
- _____

3.5. Citer 2 consignes d'entretien :

- * _____
- _____
- * _____
- _____

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

4.1. Donner la signification de ce sigle.

- _____
- _____
- _____

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

- * _____
- _____
- * _____
- _____
- * _____
- _____
- * _____
- _____

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

4.3. Compléter les phrases suivantes :

Dans le cas de la liaison froide,

le produit doit être réfrigéré de +63°C à -----°C en moins de -----heures.

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

le produit doit être réchauffé en moins de ----- heure(s).

SUJET A1

pour 1,2,3 candidats

1 FABRICATION :

CELERI REMOULADE /12 PERSONNES

COUPE AUX FRUITS D'AUTOMME /12 personnes

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉS	INGREDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉS
- Céleri-rave	Kg	1.5	- Eau	L	0.25
- Mayonnaise prête à l'emploi	Kg	0.36	- Sucre en poudre	Kg	0.12
- Cornichons au vinaigre	P	24	- Vanille liquide	L	0.012
- Câpres	Kg	0.015	- Ananas en morceaux	B4/4	1
- Persil surgelé	Kg	0.02	- Citron	P	1
- Estragon surgelé	Kg	0.01	- Oranges	Kg	0.4
- Laitue	P	0.5	- Kiwis	Kg	0.4
			- Poires	Kg	0.4
			- Raisin noir	Kg	0.4

- Réserver un cornichon par personne
- Faire la sauce rémoulade
 - hacher les cornichons, les câpres
 - y ajouter la mayonnaise, les herbes
- Préparer les légumes
 - * laitue
 - laver, réserver les feuilles entières
 - * céleri
 - laver, éplucher, rincer à l'eau vinaigrée
 - égoutter puis râper
- Assembler
 - mélanger le céleri avec la sauce rémoulade
- Dresser ou conditionner
 - décorer avec le cornichon coupé en éventail

- Décontionner les ananas
 - les réserver avec leur jus dans un bac
- Préparer le sirop léger
 - faire bouillir l'eau
 - ajouter et faire fondre le sucre
 - refroidir
 - ajouter la vanille
 - vider dans le bac contenant les ananas
- Préparer les fruits frais
 - laver
 - éplucher à vif les oranges, les kiwis et les poires
 - égrener le raisin
 - tailler les fruits en rondelles de 0.5 cm d'épaisseur
 - réserver les fruits pour le décor (par personne 1 grain de raisin, ¼ de tranche d'orange et de kiwi)
 - débarrasser le reste du bac contenant les ananas
 - mélanger délicatement
 - Dresser ou conditionner, décorer

TRAITER ET ÉVACUER LES PRÉPARATIONS EN FONCTION DE LEUR DESTINATION

2 CONDITIONNEMENT ET/OU DISTRIBUTION : Cf tirage au sort**3 BIONETTOYAGE :** Cf tirage au sort

SUJET A2

pour 1,2,3 candidats

1 FABRICATION :

ESCALOPES DE DINDE SAUCE AUX BOLETS /12 PERSONNES			CAROTTES BRAISÉES AUX ÉPICES /12 personnes		
INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉS	INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉS
- Huile d'arachide	L	0.1	- Huile d'arachide	L	0.1
- Escalope de dinde	P	12	- Oignons émincés surgelés	Kg	0.6
- Sel fin	Kg	Pm	- Ail haché surgelé	Kg	0.018
- Poivre	Kg	Pm	- Eau	L	0.6
- Margarine	Kg	0.05	- Jus de veau lié « Chef »	Kg	0.06
- Garniture forestière	B4/4	0.5	- Cumin moulu	Kg	0.0012
- Echalotes hachées surgelées	Kg	0.025	- Cannelle moulue	Kg	0.0012
- Madère	L	0.05	- Gingembre moulu	Kg	0.0012
- Sauce bolets « Knorr »	Kg	0.085	- Sel fin	Kg	0.006
- Crème liquide UHT	L	0.1	- Carottes émincées surgelées	Kg	2.4

- Faire sauter les escalopes
 - assaisonner en fin de cuisson et réserver
- Egoutter parfaitement la garniture forestière
- Préparer la sauce
 - faire revenir les échalotes et la garniture forestière dans la margarine
 - déglacer avec le madère
 - mouiller avec l'eau, porter à ébullition
 - y disperser au fouet la sauce bolet et cuire 2 à 3 min
 - crémier, ramener à ébullition à feu doux
 - vérifier l'assaisonnement
 - réserver
- Dresser ou conditionner
 - napper avec la sauce au moment de servir

- Marquer les carottes en cuisson
 - reconstituer le jus de veau en respectant le mode d'emploi du produit, ajouter le sel et les épices
 - faire revenir les oignons dans l'huile chaude
 - ajouter les carottes et l'ail
 - mouiller avec le jus de veau épicé
- Cuire
 - 20 min environ à feu doux et couvert
 - en remuant de temps en temps
- En fin de cuisson
 - s'il reste du liquide, faire réduire à feu vif quelques minutes
 - rectifier l'assaisonnement
- Dresser ou conditionner

Traiter et évacuer les préparations en fonction de leur destination

2 CONDITIONNEMENT ET/OU DISTRIBUTION : Cf tirage au sort

3 BIONETTOYAGE : Cf tirage au sort

SUJET A3

pour 1,2,3 candidats

1 FABRICATION :

FEUILLETES AU CHAMPIGNONS /12 PERSONNES			FLAN AGENAIS /12 personnes		
INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉS	INGREDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉS
- pâte feuilletée surgelée en plaque	P	1	- Flan pâtissier « nestlé »	Kg	0.36
			- Lait UHT	L	1.5
- Farine	Kg	0.02	- Margarine	Kg	0.01
- Margarine	Kg	0.02	- Pruneaux dénoyautés :	Kg	0.25
- Lait UHT	L	0.25	- Sauce caramel « nestlé »	Kg	0.015
- Noix de muscade	Kg	Pm			
- Sel Fin	Kg	Pm			
- Poivre	Kg	Pm			
- Margarine	Kg	0.03			
- Champignons émincés surgelés	Kg	0.25			
<ul style="list-style-type: none"> - Faire étuver les champignons, dessécher à feu vif si nécessaire en fin de cuisson. - Réaliser la sauce béchamel , y ajouter les champignons - Découper la plaque de pâte en 12 morceaux égaux (9.5 cm de hauteur, 18.5 cm de largeur) - Assembler <ul style="list-style-type: none"> - déposer la garniture sur chaque rectangle de pâte - replier de façon à obtenir des carrés - Cuire 			<ul style="list-style-type: none"> - Préparer le flan pâtissier en respectant le mode d'emploi du produit - Assembler <ul style="list-style-type: none"> - disposer les pruneaux au fond des moules graissés - recouvrir avec le flan - Cuire à four chaud 15 à,20 min (la surface doit être bien dorée) - Refroidir - Dresser ou conditionner <ul style="list-style-type: none"> - détailler en parts de 9 cm x 7.5 cm - napper de sauce caramel 		

Traiter et évacuer les préparations en fonction de leur destination

2 CONDITIONNEMENT ET/OU DISTRIBUTION : Cf tirage au sort

3 BIONETTOYAGE : Cf tirage au sort

JUSTIFIER SES CONNAISSANCES A L'ORAL

- ✓ Justifiez l'organisation du travail.
- ✓ Vous devez réaliser une coupe aux fruits d'automne.
Citez les mesures mises en œuvre pour obtenir un produit de qualité :
 - nutritionnelle
 - organoleptique
 - bactériologique
- ✓ Vous utilisez un produit surgelé.
Citez
 - la température de réception du produit
 - la température de stockage
- ✓ Justifiez les conditions d'utilisation de ce produit.
- ✓ A chaque préparation, vous prélevez une portion "échantillon".
Justifiez sa nécessité.