

Groupement interacadémique IV

Session 2003

Code : 510 343 02

Page : 1/7

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

Durée : 5 heures

Coefficient : 9

- SUJET 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.

Traitement de conservation	Température de conservation	Durée de conservation
APPERTISATION		
SURGELATION		
SOUS-VIDE CRUS, PRETS A L'EMPLOI		
SOUS-VIDE, CUITS		

2. Mettre en relation les principes et les procédés de conservation :

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

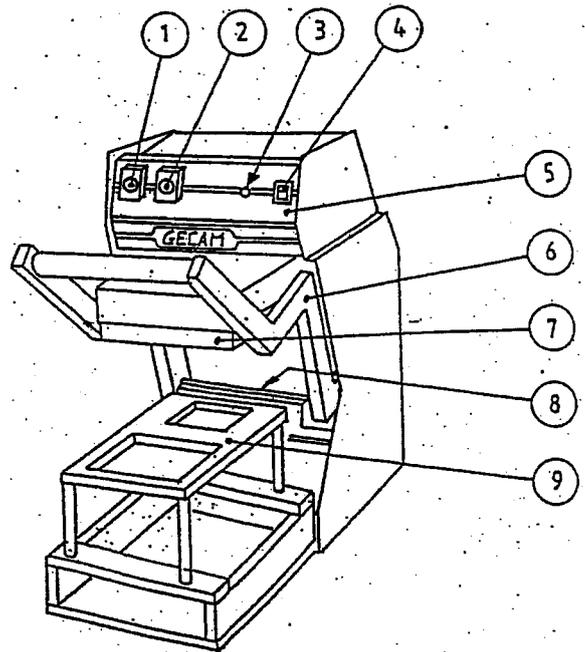
3. Indiquer dans l'ordre 4 précautions à prendre lors de l'ouverture d'une boîte de métal appertisée :

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

- Laisser tremper la salade à l'eau vinaigrée
- Faire cuire à la vapeur
- Faire cuire juste le temps nécessaire
- 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.

5.2. Enoncer 2 critères de qualité d'une barquette thermoscellée.

5.3. Souligner les 2 éléments de la légende qui interviennent directement sur la fonction principale.

Sujet B1

pour 1,2,3 candidats

1 - FABRICATION

Emincé de crudités			Quiche au jambon		
Denrées	Quantités	12 p	Denrées	Quantités	12 p
Tomates	0,7 kg		Pâte brisée fraîche (étalée et roulée)	2 rouleaux	
Carottes	0,7 kg		Jambon blanc	0,2 kg	
Concombres	0,7 kg		Gruyère râpé	0,2 kg	
Oeufs	12 unités		Lait	0,5 L	
Persil	P.M.		Oeufs	6 unités	
Huile	0,3 L		Crème fraîche	0,1 L	
Vinaigre	0,1 L		Sel, poivre, muscade	P.M.	
Moutarde	0,030 kg				
Sel, poivre	P.M.				
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuire les oeufs durs ✓ Préparer les légumes ✓ Râper les carottes ✓ Emincer les tomates, les concombres et les oeufs durs ✓ Hacher le persil ✓ Préparer la sauce vinaigrette 			<ul style="list-style-type: none"> ✓ Foncer les moules ✓ Tailler le jambon ✓ Préparer l'appareil à flan ✓ Dresser les garnitures des quiches ✓ Cuire les quiches: 180 °C 40 min 		
Traiter et évacuer les préparations en fonction de leurs destinations					

2 - CONDITIONNEMENT ET / OU DISTRIBUTION (cf. Tirage au sort)

3 - BIONETTOYAGE (cf. Tirage au sort)

SUJET B2**pour 1,2,3 candidats****1 - FABRICATION**

Escalopes de dinde à la crème		Riz à la créole	
Denrées	Quantités 12 p	Denrées	Quantités 12 p
Escalopes de dinde	12 unités	Riz long	0,6 kg
Farine	0,150 kg	Beurre	0,060 kg
Huile	0,2 L	Sel, poivre	P.M.
Champignons de Paris frais	0,250 kg		
Sel, poivre	P.M.		
Crème fraîche	0,5 L		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Assaisonner et fariner les escalopes ✓ Cuire les escalopes en sauté et réserver ✓ Préparer et émincer les champignons ✓ Déglacer la sauteuse avec les champignons émincés et laisser cuire ✓ Ajouter un peu d'eau, assaisonner et faire réduire ✓ Lier à la crème fraîche 		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuire le riz à l'eau ✓ Le rafraichir ✓ Le remettre dans le récipient de cuisson et faire chauffer avec beurre et assaisonnements 	
Traiter et évacuer les préparations en fonction de leurs destinations			

2 - CONDITIONNEMENT ET / OU DISTRIBUTION (cf. Tirage au sort)**3 - BIONETTOYAGE (cf. Tirage au sort)**

SUJET B3**pour 1,2,3 candidats****1 - FABRICATION**

Quatre-quarts au chocolat		Salade de fruits	
Denrées	Quantités 12 p	Denrées	Quantités 12 p
Oeufs	6 unités	Bananes	0,6 kg
Beurre	0,250 kg	kiwis	0,6 kg
Sucre	0,250 kg	Oreillons d'abricots au sirop	1 boîte 4/4
Farine	0,250 kg	Poires au sirop	1 boîte 1/2
Poudre à lever	1 sachet	Cerises au sirop	1 boîte 1/2
Chocolat en poudre	0,060 kg	Extrait de vanille	1 c. à s.
		Citron	1 unité
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Travailler le beurre au bain-marie ✓ Ajouter sucre, jaunes d'oeufs, farine, levure, et chocolat ✓ Incorporer au mélange les blancs d'oeufs montés en neige ✓ Cuire à 150 °C pendant 50 min 		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Déboîter les fruits en conserve et réserver le sirop ✓ Préparer les fruits frais ✓ Émincer ou tailler à la mirepoix ✓ Rassembler tous les fruits dans le sirop ✓ Ajouter le jus de citron et l'extrait de vanille 	
Traiter et évacuer les préparations en fonction de leurs destinations			

2 - CONDITIONNEMENT ET / OU DISTRIBUTION (cf. Tirage au sort)**3 - BIONETTOYAGE (cf. Tirage au sort)**

JUSTIFIER SES CONNAISSANCES A L'ORAL

- ✓ Justifier l'organisation du travail.
- ✓ Décrire le mode opératoire pour conditionner un plat cuisiné.
 - Organisation du travail
 - Tenue
 - Précautions
- ✓ Justifier la nécessité du prélèvement d'une portion de plat cuisiné pour le service vétérinaire.
- ✓ Justifier le choix de la tenue professionnelle pour la réalisation de crudités.