

CORRECTION

SUJET N°1

4- JUSTIFIER LES TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

4. Donner 2 précautions à prendre pour soulever une charge (2 points)

- Serrer la charge au plus près
- Fléchir les jambes
- Centre de gravité du porteur au-dessus de celui de la charge.

5. Citer 2 points de contrôle qualité après conditionnement (2 points)

- Contrôle visuel (présentation, étanchéité, propreté)
- Grammage portionnement.
- Etiquetage
-

5- CONDUIRE UNE ETUDE TECHNOLOGIQUE

1. Compléter le tableau en annexe (10x0,5 = 5 points).

Indiquer la gamme à laquelle appartiennent les aliments utilisés lors des préparations.
Indiquer les températures de stockage.

	GAMME	Température de stockage
Côtes de porc	surgelés	- 18°C
Champignons	appertisés	+ 15°C
Jambon	sous vide	+ 3°C
Oignons	Produits frais	+ 15°C
Choux	Produits semi élaborés	+ 15°C

2. Donner la signification de la mention « U.H.T. » pour le lait (2 points).

Ultra Haute Température : c'est le moyen de conservation du lait.

3. Citer 3 autres formes de commercialisation du lait (3 points).

En poudre, concentré sucré ; concentré non sucré ; stérilisé, pasteurisé.

BEP BIOSERVICES dominante ATA – Session 2003 EP1 – TECHNIQUES DE BIOSERVICES BARÈME DE NOTATION		Candidat n° Sujet n° : Date : / /2003 Noms et signatures des membres du jury :	
Durée : 5 heures Coefficient : 9			
Compétences évaluées	Barème	Note	
Technologie : Savoirs (10/100)	T : 10	/10	
C1- S'informer (5/100)	T C1 : 5	/5	
C11- Rechercher l'information	1	/1	
C12- Décoder l'information Traduire et interpréter des codes, des symboles	2	/2	
C13- Traiter l'information Présenter des informations	1	/1	
Rédiger des documents	1	/1	
C2- Organiser et gérer (15/100)	T C2 : 15	/15	
C21- Organiser le travail	T C21 : 8	/8	
Respecter les règles d'hygiène :			
Tenue adaptée à l'activité (aucune tolérance)	2	/2	
Lavage des mains	2	/2	
Désinfection du plan de travail	2	/2	
Respecter la sécurité, l'économie, l'ergonomie	2	/2	
C22- Gérer le poste de travail	T C22 : 7	/7	
S'organiser dans le temps et dans l'espace :			
Respecter le temps imparti	2	/2	
Préparer le matériel	2	/2	
Gérer le poste de travail	3	/3	
C25- S'adapter à une situation non prévue	Bonus	(5)	
C3- Réaliser (55/100)	T C3 : 55	/55	
C32- Exécuter des tâches d'entretien, de remise en état et de rénovation des locaux et équipements appliqués au secteur alimentaire (y compris techniques de décontamination ou de désinfection)	T C32 : 15	/15	
Respecter un protocole, une technique	3	/3	
Respecter le choix des produits	3	/3	
Respecter les dosages	3	/3	
Respecter le temps d'action	3	/3	
Maintenir les équipements utilisés en état de propreté et de bon fonctionnement	3	/3	
C35- Préparer, conditionner des produits alimentaires	T C35 : 20	/20	
Réaliser des préparations :			
en respectant les protocoles de déconditionnement	3	/3	
en respectant la gamme opératoire	2	/2	
en respectant les techniques culinaires	4	/4	
Réaliser les techniques de conditionnement :			
Grammage et nombre de portions conformes	2	/2	
Suivi de la gamme opératoire	2	/2	
Étiquetage	2	/2	
Stockage	2	/2	
Réservation d'une portion témoin	3	/3	
C36- Distribuer les produits alimentaires et les repas	T C36 : 10	/10	
Respecter les températures	5	/5	
Dresser les préparations	2	/2	
Assurer le service	1	/1	
Traiter les restes	2	/2	
C37- Contribuer au contrôle de la qualité	T C37 : 10	/10	
Vérifier la conformité des produits	3	/3	
Evaluer la présentation	2	/2	
Contrôler la qualité	5	/5	
O.Q.P.S : Savoirs (10/100)	T : 10	/10	
C4- Communiquer (5/100)	T C4 : 5	/5	
C42- Établir des relations professionnelles			
Avoir un langage correct, se maîtriser	2	/2	
Utiliser un vocabulaire technique pour justifier :			
Les choix technologiques	1	/1	
L'organisation du travail	1	/1	
Le respect des règles d'hygiène, sécurité, économie, ergonomie	1	/1	
	TOTAL : 100	T :	/100
NOTE GLOBALE – NOTE EN POINTS ENTIERS :		/20	

CONSIGNES GENERALES A REMETTRE AU JURY

La durée de l'épreuve est de 5 heures dont 30 à 40 minutes réservées à l'étude technologique écrite et aux justifications orales :

- étude technologique : écrit de 20 à 30 minutes
- justifications orales du candidat à l'issue de l'épreuve : 10 minutes max.

Remarque : un temps de 10 minutes de préparation, compris dans la durée de l'épreuve, est laissé au candidat avant de procéder au questionnement oral.

Les denrées sont pesées à l'avance mais les emballages sont laissés à disposition des candidats.