

SUJET 1

Agent Technique d'Alimentation (ATA) dans un établissement scolaire, vous allez participer aux différentes opérations de traitement des aliments depuis leur réception jusqu'à leur livraison aux consommateurs et à la remise en état du complexe cuisine.

Afin de satisfaire aux exigences de la profession en ce qui concerne l'hygiène et la sécurité, on vous demande, au travers des différentes questions posées, de justifier de vos connaissances technologiques.

1. REALISER LES PREPARATIONS CULINAIRES

Choux au jambon	nombre de portions : 12 personnes dont 1 échantillon
Côtes de porc charcutière	nombre de portions : 12 personnes dont 1 échantillon

2. REALISER LE PORTIONNEMENT ET LE CONDITIONNEMENT – LE DRESSAGE DES PREPARATIONS EN VUE DU SERVICE

<u>Portions à servir</u>
Choux au jambon : 2 plats pour un service en liaison chaude
Côtes de porc charcutière : 12 barquettes thermoscellables

3. REALISER LE NETTOYAGE DU SECTEUR ALIMENTAIRE ET METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE DECONTAMINATION

Remise en état des matériels et des postes de travail. Entretien de la sauteuse basculante.
--

4. JUSTIFIER LES TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE (oral de 10 min.)

A l'issue de votre activité, vous devez **justifier oralement au jury**, en référence à l'enseignement de l'O.Q.P.S et en utilisant des techniques de communication professionnelle :

- 1-Vos choix technologiques, l'organisation de votre travail en rapport avec :
 - la qualité de la production et du service
 - le type de structure dans laquelle vous travaillez
- 2- Les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre.
- 3- Les différents types de contrôles qui doivent être réalisés lors de la réception des denrées.
Compléter l'annexe 1
- 4- Donner 2 précautions à prendre pour soulever une charge.
- 5- Citer 2 points de contrôle qualité après conditionnement.

5. CONDUIRE UNE ETUDE TECHNOLOGIQUE

1- Compléter le tableau en annexe 2 (5 points).

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

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

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	SESSION 2003
EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF : 9	SUJET I	Page 1/4

FICHE DE CONTROLE

N° DU CANDIDAT :

Contrôler et entreposer les produits suivants :

INGREDIENTS	Contrôles effectués	Entreposage et températures
-Dés de jambon		
-Champignons		
-Côtes de porc		

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	SESSION 2003
EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF : 9	SUJET 1	Page 2/4

FICHES DES DENREES	
N° DE CANDIDAT :	PREPARATIONS : Choux au jambon Côtes de porc charcutière

Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produits	Quantités pour 12	
1^{ère} réalisation : choux farine margarine lait sel, poivre, muscade dés de jambon champignons gruyère râpé	Prêts à l'emploi UHT Prêts à l'emploi Appertisés	12 0,150 kg 0,150 kg 1 litre PM 0,300 kg 0,250 kg 0,200 kg	
2^{ème} réalisation Côtes de porc huile oignons farine vin blanc sec eau moutarde cornichons	Surgelé Frais	12 0,100 litre 0,150 kg 0,020 kg 0,10 litre 0,25 litre 0,020 kg 0,100 kg	

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} Réalisation : choux au jambon

- ❖ Préparer une sauce béchamel.
- ❖ Ajouter les dés de jambon, les champignons égouttés et le gruyère râpé.
- ❖ Assaisonner.
- ❖ Remplir les choux avec la préparation.
- ❖ Dresser en plat de service.
- ❖ Traiter en liaison chaude.

2^{ème} Réalisation : côtes de porc charcutière

- ❖ Cuire les côtes de porc.
- ❖ Dégraisser la poêle.
- ❖ Faire suer les oignons ciselés.
- ❖ Singer.
- ❖ Mouiller.
- ❖ Conditionner la viande en barquette.
- ❖ Napper de sauce.
- ❖ Traiter en liaison froide.

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	SESSION 2003
EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF : 9	SUJET 1	Page 3/4

SUJET N°1

A RENDRE AVEC LA COPIE

N° DE CANDIDAT :

ANNEXE 2

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

	GAMME	Température de stockage
Côtes de porc		
Champignons		
Jambon		
Oignons		
Choux		

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	SESSION 2003
EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF : 9	SUJET 1	Page 4/4