

**BEP BIOSERVICES**

**Dominante A.T.A.**

**EP1 – TECHNIQUES DE BIOSERVICES**

**SUJETS 2 – 5 - 6- 9**

**JUIN 2004**

## SUJET 2

Vous êtes stagiaire dans une collectivité. Aujourd'hui, vous devez d'abord réceptionner les denrées, contrôler et entreposer certaines d'entre elles (cf. annexe 1), avant de mettre en œuvre les techniques professionnelles suivantes en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie, de sécurité et d'ergonomie.

### 1. REALISER LES PREPARATIONS CULINAIRES

<b>Escalopes panées</b>	nombre de portions : 12 personnes dont 1 échantillon
<b>Œufs à la russe</b>	nombre de portions : 12 personnes dont 1 échantillon

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

Dresser les escalopes panées pour une liaison chaude.  
Conditionner les œufs à la russe dans quatre barquettes thermoscellées.

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

Remettre en état les matériels et les postes de travail.  
Réaliser le bionettoyage de la chambre froide.

### 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 :

- 4-1- Vos choix technologiques, l'organisation de votre travail en rapport avec :
  - la qualité de la production et du service (2 points)
  - le type de structure dans laquelle vous travaillez (2 points)
- 4-2- Les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre. (2 points)
- 4-3- De la mise en œuvre des principales conditions de minimisation de la fatigue au cours de l'épreuve. (2 points)
- 4-4- Citer deux mesures préventives pour éviter une coupure. (2 points)

<b>BEP BIOSERVICES</b>	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	<b>SESSION 2004</b>
<b>DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION</b>	COEF : 9	SUJET 2	Page 1/4
<b>EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES</b>			

**5. CONDUIRE UNE ETUDE TECHNOLOGIQUE** (écrit de 20 à 30 minutes)

5-1- Citer quatre précautions d'usage pour l'utilisation de la friteuse. (4 points).

5-2- Vous vous apercevez que la boîte de macédoine est bombée. Donner la raison et la conduite à tenir. : (2 points)

5-3- Donner la signification de TIAC. (2 points).

5-4- Indiquer deux conseils d'utilisation de la thermoscelleuse. (2 points)

- .....
- .....

<b>BEP BIOSERVICES</b>	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	<b>SESSION 2004</b>
<b>DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION</b>	COEF : 9	SUJET 2	Page 2/4
<b>EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES</b>			

**FICHE DE CONTROLE**

N° DU CANDIDAT : .....

**Contrôler et entreposer les produits suivants :**

INGREDIENTS	Contrôles effectués	Entreposage et températures
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escalopes de volaille</li>   <li>- Œufs</li>   <li>- Mayonnaise</li> </ul>		

<b>BEP BIOSERVICES</b> DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	<b>SESSION 2004</b>
EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF : 9	SUJET 2	Page 3/4

**Escalopes panées  
Œufs à la russe**

**Escalopes panées**

<b>ELEMENTS</b>	<b>QUANTITES</b>	<b>PROTOCOLE D'EXECUTION</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escalopes de volaille</li> <li>• Farine</li> <li>• Œufs</li> <li>• Chapelure</li> <li>• Huile de cuisson</li> <li>• Citron</li> <li>• Persil haché déshydraté</li> <li>• Sel, poivre</li> </ul>	<p align="center">12 0,150 kg 4 0,150 kg 0,4 L 2 PM PM</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Paner les escalopes</li> <li>➤ Cuire</li> <li>➤ Dresser en plaque gastronomique</li> </ul>

**Œufs à la russe**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macédoine de légumes</li> <li>• Œufs durs</li> <li>• Mayonnaise</li> <li>• Persil déshydraté</li> </ul>	<p align="center">2 boîtes 1/1 12 0,5 kg PM</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mélanger la macédoine et la mayonnaise</li> <li>➤ Rectifier l'assaisonnement</li> <li>➤ Couper les œufs en deux</li> <li>➤ Conditionner</li> </ul>
--	---	---

<b>BEP BIOSERVICES</b>	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	<b>SESSION 2004</b>
<b>DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION</b>	COEF : 9	SUJET 2	Page 4/4
<b>EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES</b>			