

L'évaluation porte sur les compétences suivantes :

- Organiser et gérer le travail (C21- C22)
- Préparer des produits alimentaires pour deux plats et conditionner un plat (C35)
- Distribuer les produits alimentaires et les repas (C36)
- Exécuter des techniques d'entretien , de remise en état ou de rénovation des locaux et des équipements (C32)
- Contribuer au contrôle qualité (C37)
- S'adapter à une situation non prévue (C25)

DEROULEMENT DE L'EPREUVE

LES DIFFERENTES PARTIES	DUREE	BAREME
1^{ère} PARTIE : TRAVAIL ECRIT	30 min	/20 points
2^{ème} PARTIE : REALISATION PRATIQUE ♦ Réaliser et conditionner des préparations ♦ Contrôle qualité ♦ Distribution des repas	4h20 maximum	/120 points
3^{ème} PARTIE : ORAL	10 min	/10 points
PAUSE 45 min		
4^{ème} PARTIE : EXECUTER DES TACHES D'ENTRETIEN	1h30	/30 points
TOTAL		/180 points

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 1-0832
Examen et spécialité BEP BIOSERVICES OPTION AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION		
Intitulé de l'épreuve EPI TECHNIQUES DE BIOSERVICES		
Type SUJET	Facultatif : date et heure	Durée 6h30 max.
		Coefficient 9
		N° de page / total S 1/9

1 - TRAVAIL ECRIT

1 - Lire et annoter l'étiquette ci-dessous

/ 3,5 pts

ORIGINE :	PRODUIT NORMALISE
FRANCE VAL DE LOIRE	I
PRODUIT :	POMMES
VARIETE :	GOLDEN
CALIBRE :	NB ou MASSE NETTE
65 - 70	2 Kg

2 - La salade composée peut être conditionnée en barquettes thermoscellées.
Nommer les 4 mentions obligatoires sur l'étiquette.

/ 2 pts

3 - Pour cuire le clafoutis vous utiliserez un four mixte. Annoter le schéma de l'annexe 1

/ 4 pts

4 - Nommer les 3 fonctions d'un four mixte.

/ 3 pts

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP BIOSERVICES OPTION AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	1-0832
Intritulé de l'épreuve	N° de page
EPI TECHNIQUES DE BIOSERVICES	S 2/9

5 - Enoncer 4 points à mettre en œuvre et - ou à vérifier lors de l'utilisation d'un four.

/ 3 pts

6 - Lors du service des repas en restauration collective il y a prélèvement d'échantillons témoins.

Justifier ce prélèvement obligatoire.

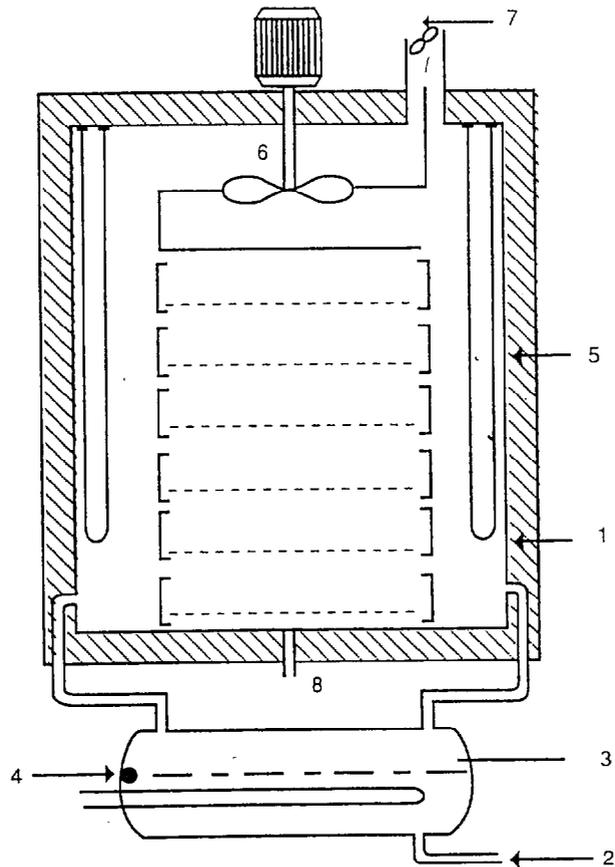
/ 2 pts

7 - Lors de la préparation de la salade vous utiliserez des betteraves sous vide.
Dans le tableau ci-dessous nommer les modes de conservation auxquels correspondent les gammes des produits végétaux.

/ 2,5 pts

gammes	Mode de conservation
<i>1ère gamme</i>	
<i>2ème gamme</i>	
<i>3ème gamme</i>	
<i>4ème gamme</i>	
<i>5ème gamme</i>	

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP BIOSERVICES OPTION AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	1-0832
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES	S 3/9



Coupe schématique d'un four mixte

D'après **Equipe**ment et Sciences appliquées
B. Rougier et A. Chrétien
BPI 1990

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP BIOSERVICES OPTION AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	1-0832
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EPI TECHNIQUES DE BIOSERVICES	S 4/9

2^{ème} partie : PREPARATION, CONDITIONNEMENT, DISTRIBUTION**Durée : 4 h 20 maxi**

Vous travaillez au self d'un lycée

2.1 - Vous devez produire les préparations suivantes: (40 points)

↳ **une salade composée** pour 12 rationnaires conditionnée en barquettes individuelles scellées↳ **un clafoutis à l'abricot** pour 12 rationnaires dressé sur assiettes individuelles

PREPARATIONS CONSIGNES	ENTREE : ASSORTIMENT POMMES DE TERRE - BETTERAVES 12 parts dont une pour le plat témoin	CLAFOUTIS A L'ABRICOT 12 parts dont une pour le plat témoin
TECHNIQUES	Laver, éplucher les légumes, refroidir. Cuire à l'eau des pommes de terre Utiliser des betteraves et des œufs sous vide Réaliser une vinaigrette	Réaliser une pâte à frire Cuire au four refroidir Utiliser des produits de 2ème gamme
DRESSAGE CONDITIONNEMENT	Conditionner en barquettes individuelles filmées	Dresser sur assiettes à dessert individuelles
DENREES DE BASE	Betteraves : 800 g Pommes de terre : 800 g Œufs sous vide : 6 unités Laitue : 1/2 unité Huile : 0,15 ℓ Vinaigre : 0,05 ℓ Sel - poivre	Farine : 180 g Sucre en poudre : 180 g Œufs : 6 unités Lait : 3 dℓ Abricot : 1 boîte 4/4 Vanille : 1 cuillère à café

Compléter la fiche d'organisation du travail en **annexe 1**, avant de réaliser le travail pratique . (Cette fiche ne sera pas notée)

2.2. Compléter la fiche qualité en **annexe 2** au fur et à mesure de votre travail.

2.3. Assurer :

- le réapprovisionnement de la banque de distribution
- la distribution de repas

3^{ème} partie : ENTRETIEN ORAL**Durée : 10 minutes**

Justifier les choix technologiques, l'organisation du travail, les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie mises en œuvre.

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP BIOSERVICES OPTION AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	1-0832
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EPI TECHNIQUES DE BIOSERVICES	S 5/9

A partir des fiches protocoles de l'établissement, réaliser l'entretien des locaux et/ou des matériels et/ou des équipements ci-dessous sélectionnés par une croix, en respectant le type d'entretien indiqué.
Compléter la fiche d'activité en **annexe 3**. (Cette fiche ne sera pas notée)

TACHES D'ENTRETIEN

LOCAUX, MATERIELS, OU EQUIPEMENTS A ENTREtenir	TYPE D'ENTRETIEN
CUISINE et ANNEXES <input type="checkbox"/> Zone de cuisson <input type="checkbox"/> Légumerie <input type="checkbox"/> Salle de préparations froides <input type="checkbox"/> Salle de conditionnement <input type="checkbox"/> Plonge vaisselle <input type="checkbox"/> Plonge batterie	
LIBRE-SERVICE <input type="checkbox"/> Banque de distribution <input type="checkbox"/> Salle de restauration	
BAR <input type="checkbox"/> Comptoir <input type="checkbox"/> Evier <input type="checkbox"/> Salon	
<input type="checkbox"/> SANITAIRES	
<input type="checkbox"/> VESTIAIRES	
<input type="checkbox"/> COULOIRS ATTENANTS	
APPAREILS ET EQUIPEMENTS <input type="checkbox"/> Four <input type="checkbox"/> Rôtissoire <input type="checkbox"/> Salamandre <input type="checkbox"/> Friteuse <input type="checkbox"/> Micro-ondes <input type="checkbox"/> Meuble de maintien en température <input type="checkbox"/> Coupe-légumes <input type="checkbox"/> Cellule de refroidissement <input type="checkbox"/> Batteur mélangeur <input type="checkbox"/> Machine sous-vide <input type="checkbox"/> Thermoscelleuse <input type="checkbox"/> Lave-mains <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Local poubelle	
<input type="checkbox"/> Magasin	

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP BIOSERVICES OPTION AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	1-0832
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EPI TECHNIQUES DE BIOSERVICES	S 6/9

FICHE QUALITE PROCEDURES ET PRODUITS

ANNEXE N°2

ANNEXE A COMPLETER EN COURS D' EPREUVE (rayer les mentions inutiles)

Chambres froides	N° CHAMBRE FROIDE	T°C PREVUE	T °C MESUREE	APPRECIATION	
	1°C°C	conforme	non conforme
	2°C°C	conforme	non conforme

Qualité des matières premières	NOM DU PRODUIT	DLUO ou DLC	APPRECIATION	
			conforme	non conforme
			conforme	non conforme

Refroidissement rapide	ETAPES	Heure	T° C	DUREE DE REFROIDISSEMENT	APPRECIATION	
	Fin de cuisson	°C			
	Après passage en cellule de refroidissement	°C		conforme	non conforme

Règles d'hygiène	Lavage des mains	Avant le travail	oui	non
	Lavage des mains	Pour chaque point à risque	oui	non
	Nettoyage-désinfection des plans de travail(bionettoyage)	Avant le travail	oui	non
	Nettoyage-désinfection des plans de travail(bionettoyage)	Après le travail	oui	non

Qualité du produit fini	CRITERES	Préparation n°1		Préparation n°2	
		Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme
	Grammage				
	Nombre de portions				
	Etiquetage				
	Qualités organoleptiques				
	➤ Présentation				
	➤ Dégustation				
	Qualité du conditionnement				
	Echantillons témoins réalisés (un par préparation)				

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP BIOSERVICES OPTION AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	1-0832
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EPI TECHNIQUES DE BIOSERVICES	S 8/9

1 - TRAVAIL ECRIT

1 - Lire et annoter l'étiquette ci-dessous (3,5 pts)

<i>origine</i> ←	ORIGINE : FRANCE VAL DE LOIRE	PRODUIT NORMALISE I	→ <i>catégorie</i>
<i>Nom et variété du produit</i> ←	PRODUIT : POMMES VARIETE : GOLDEN		
<i>calibre</i> ←	CALIBRE : 65 - 70	NB ou MASSE NETTE 2 Kg	→ <i>poids</i>

2 - La salade composée peut être conditionnée en barquettes thermoscellées.

Nommer les 4 mentions obligatoires sur l'étiquette. (2 pts)

Nom du produit, date de fabrication, DLC, température de conservation

3 - Pour cuire le clafoutis vous utiliserez un four mixte. Annoter le schéma de l'annexe 1 (4 pts)

4 - Nommer les 3 fonctions d'un four mixte. (3 pts)

Cuisson vapeur, cuisson convection, cuisson mixte, remise en température.

5 - Enoncer 4 points à mettre en œuvre et - ou à vérifier lors de l'utilisation d'un four. (3 pts)

Etat du four, allumage, thermostat, minuterie, fermeture de la porte et ouras, propreté.

6 - Lors du service des repas en restauration collective il y a prélèvement d'échantillons témoins. Justifier ce prélèvement obligatoire. (2 pts)

En cas de TIA possibilités aux services vétérinaires d'analyser les échantillons et de déterminer les causes de l'intoxication.

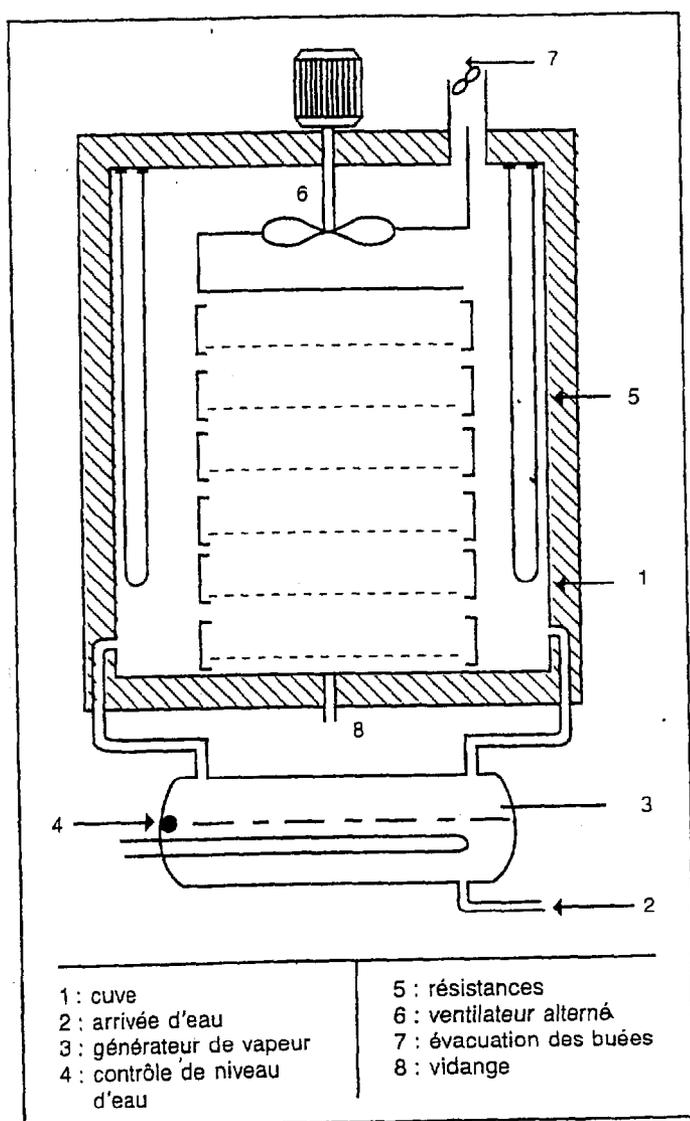
Groupement inter académique II		Session 2004	Code 1-0832	
Examen et spécialité BEP BIOSERVICES OPTION AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION				
Intitulé de l'épreuve EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES				
Type CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 6h30 max.	Coefficient 9	N° de page / total CB 1/2

7 - Lors de la préparation de la salade vous utiliserez des betteraves sous vide.
 Dans le tableau ci-dessous nommer les modes de conservation auxquels correspondent les gammes des produits végétaux. (2,5 pts)

gammes	Mode de conservation
1ère gamme	Légumes frais – pas de conservation
2ème gamme	Conserve appertisée
3ème gamme	Surgelés
4ème gamme	Végétaux sous vide ou atmosphère modifiée
5ème gamme	PCA

Coupe schématique d'un four mixte

ANNEXE N° 1



D'après **Equipement et Sciences appliquées**
 B. Rougier et A. Chrétien
 BPI 1990

amen et spécialité	Rappel codage
BEP BIOSERVICES OPTION AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	1-0832
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EPI TECHNIQUES DE BIOSERVICES	CB 2/2