

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGE 1

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 :

4-3- Reformuler le message exact et complet. **(1,5 points)**

→ **Livraison des carottes le mardi 26 mai à 7 heures à la cuisine**

4-4- Indiquer : l'émetteur, le récepteur, l'outil de communication utilisé, le canal utilisé. **(2 points)**

→ Emetteur : **M. LEROY**

→ Récepteur : **M. DUPUIS**

→ Outil : **Téléphone**

→ Canal : **Oral**

4-5- Préciser quel autre outil de communication aurait pu être utilisé pour transmettre ce message. **(0,5 point)**

→ **Fax**

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

5-1- Compléter le tableau par les lettres représentant les différents organes du coupe-légumes. **(3,5 points)**

Organes du coupe-légumes	Lettres
Couvercle	E
Grande trémie	F
Bouton arrêt	C
Pilon	D
Corps de l'appareil	A
Goulotte d'évacuation	H
Bouton marche	B
Verrou de couvercle	G

5-2- Citer les différentes fonctions du coupe-légumes. (3 réponses minimum) **(1,5 points)**

→ **Emincer – Tailler en cubes..., Effiler, Râper.**

5-3- Vous utilisez le coupe-légumes, citer trois risques encourus lors de l'utilisation et de l'entretien de cet appareil. **(1,5 points)**

→ **électrisation – coupures – pincements - électrocution**

5-4- Indiquer cinq mesures préventives lors de l'utilisation et de l'entretien du coupe-légumes. **(2,5 points)**

→ **ne pas manipuler l'appareil les mains humides, fils non dénudés, débrancher l'appareil avant installation et entretien, maintenir la prise pour débrancher, appareils conformes...**

5-5- La levure chimique est utilisée pour la fabrication du gâteau marbré. Citer deux autres agents de levée d'une pâte. **(1 point)**

→ **Levure de boulanger – blancs d'œufs battus en neige – vapeur d'eau**

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	SESSION 2005
EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF : 9	CORRIGE 1	Page 1/1