

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 2

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- Donner la signification du CHSCT et son rôle. Un des soucis du dirigeant de l'entreprise est d'obtenir des produits au meilleur prix.

Le CHSCT : - Comité d'hygiène et de sécurité et des conditions de travail
(1 point)

- Veiller à la prévention et la sécurité sur le lieu du travail
(0,5 point)

4-4- Citer trois éléments qui interviennent dans le coût de production. (1,5 points)

La matière première - la main d'œuvre (salaires + charges) - l'énergie

Les frais généraux - le matériel (amortissement, réparation) - les taxes

Les fournitures (étiquettes...)

Les frais liés à la commercialisation (barquettes, poches...)

4-5- Citer deux solutions susceptibles de réduire le coût de production. (1 point)

- éviter le gaspillage - avoir une bonne organisation de travail

- respecter les protocoles

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

5-1- Vous réceptionnez les denrées d'une zone de production culinaire, en particulier les denrées nécessaires à la confection des tomates macédoine mayonnaise.

Compléter le tableau ci-dessous : (4 points)

Denrées	Lieu de stockage	Température
Tomates	<i>Chambre froide positive</i> <i>Fruits et légumes</i>	+ 5°C
Macédoine appertisée	<i>Réserve - magasin</i>	<i>Ambiante 15 à</i> <i>16°C</i>
Mayonnaise prête à l'emploi	<i>Chambre froide positive</i>	+ 3°C
Salade 4 ^{ème} gamme	<i>Chambre froide positive</i>	+ 5°C

5-2- Donner la signification des sigles D.L.C. et D.L.U.O. (1,5 points)

➤ **DLC : Date limite de consommation**

➤ **DLUO : Date limite d'utilisation optimum ou optimale**

BEP BIOSERVICES	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	SESSION 2005
DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	COEF : 9	CORRIGE 2	Page 1/2
EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES			

5-3-Les escalopes panées seront traitées en liaison froide réfrigérée. Compléter le tableau suivant en indiquant : **(4,5 points)**

- les appareils utilisés
- les températures réglementaires à atteindre ou à maintenir
- la durée réglementaire maximum

Opérations	Appareils	Températures	Durées
Refroidissement rapide	<i>Cellule de refroidissement</i>	+ 10°C à cœur	moins de 2 heures
Stockage	<i>Chambre froide positive</i>	+ 3°C	J+3 jours max.
Remise en température	<i>Four de remise en température</i>	+63°C à cœur	Moins d' 1 heure

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	SESSION 2005
EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF : 9	CORRIGE 2	Page 2/2