

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 3

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- Citer les risques encourus par l'ATA lors de la remise en état des équipements.
Lister les mesures préventives pour les éviter.
- a) **Risques électriques, chutes, glissades, coupures, brûlures, lombalgies** (1point)
 - b) **Chaussures de sécurité.** (2 points)
Appareil hors tension avant le nettoyage, ne les toucher qu'avec les mains sèches.
Port de gants.
Se positionner correctement à son poste de travail lors de son activité.
- 4-4- Citer les qualités exigées par l'ATA pour une meilleure communication avec le client. (1 point)
Politesse, écoute, accueil, tenue, langage.

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

- 5-1 Pour cuire les lentilles, vous mouillez à l'eau froide. Justifier. (1 point)

Réhydratation lente

- 5-2 Citer deux autres légumes secs. (2 points)

➤ **Pois cassés, haricots blancs, pois chiches, fèves**

- 5-3 Citer deux conseils de conservation des légumes secs. (1 point)

➤ **Conserver à l'abri de l'humidité et de la lumière.**

- 5-4 Définir un ovoproduit. Citer deux présentations commerciales.

➤ **Nouvelle forme de présentation, conservation, commercialisation des œufs hors coquilles.** (1 point)

➤ **Œufs réfrigérés en briques, bouteilles, bidons**
Œufs : congelés, concentrés, lyophilisés

- 5-5 Indiquer le rôle de la cellule de refroidissement rapide selon la réglementation. (3 points)

Abaisser rapidement la température des préparations culinaires élaborées à l'avance conditionnées ou no de +63°C à + 10°C à cœur en moins de 2 heures.

- 5-6 Indiquer la température de stockage d'un PCEA après refroidissement pour une liaison réfrigérée. (1 point)

+ 3°C

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	SESSION 2005
EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF : 9	CORRIGE 3	Page 1/1