

SUJET 1

Vous êtes stagiaire dans une cuisine de collectivité. 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 l'ergonomie.

1. REALISER LES PREPARATIONS CULINAIRES

- | | |
|-------------------|--|
| - Carottes râpées | nombre de portions : 12 personnes dont 1 échantillon |
| - Gateau Marbré | nombre de portions : 12 personnes dont 1 échantillon |

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

Conditionner les carottes râpées en barquette thermoscellée.
Dresser le gâteau marbré en part individuelle pour un service immédiat.

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 du coupe-légumes.

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 (1 point)
 - le type de structure dans laquelle vous travaillez (1 point)
- 4-2- Les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre. (4 points)

Voici un extrait de communication téléphonique :

M. Leroy : Allo ! M. Dupuis, bonjour, je vous appelle pour confirmer que la livraison de carottes aura lieu le mardi 26 mai à 7 heures à la cuisine.

M. Dupuis : Je prends note, le lundi 25 mai à 7 heures, je vous remercie...

M. Leroy : Non, le mardi 26 mai...

M. Dupuis : Excusez-moi, je vous remercie, au revoir M. Leroy

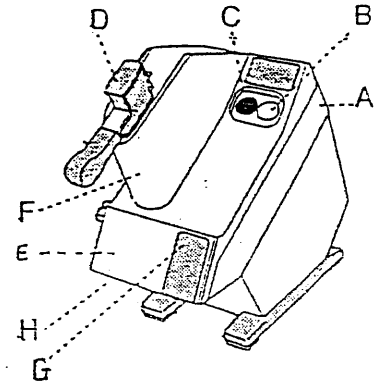
- 4-3- Reformuler le message exact et complet.
- 4-4- Indiquer : l'émetteur, le récepteur, l'outil de communication utilisé, le canal utilisé.
- 4-5- Préciser quel autre outil de communication aurait pu être utilisé pour transmettre ce message.

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	SESSION 2005
EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF : 9	SUJET 1	Page 1/4

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.

Organes du coupe-légumes	Lettres
Couvercle	E
Grande trémie	
Bouton arrêt	
Pilon	
Corps de l'appareil	
Goulotte d'évacuation	
Bouton marche	
Verrou de couvercle	



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

-
-
-

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

-
-
-

5-4- Indiquer cinq mesures préventives lors de l'utilisation et de l'entretien du coupe-légumes.

-
-
-
-
-

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

-
-

FICHE DE CONTROLE

N° DU CANDIDAT :

Contrôler et entreposer les produits suivants :

INGREDIENTS	Contrôles effectués	Entreposage et températures
<ul style="list-style-type: none"> - oeufs - carottes - beurre - lait UHT avant ouverture 		

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	SESSION 2005
EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF : 9	SUJET 1	Page 3/4

**CAROTTES RAPEES
GATEAU MARBRE**

Carottes râpées

ELEMENTS	QUANTITES	PROTOCOLE D'EXECUTION
<ul style="list-style-type: none"> • Carottes • Sel fin • Vinaigre • Huile arachide • Moutarde • Persil 	<p>1,200 kg PM 0,03 L 0,1 L 0,003 kg 0,010 kg</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Laver, éplucher les carottes ➤ Râper les carottes ➤ Assaisonner ➤ Conditionner

Gâteau marbré

<ul style="list-style-type: none"> • Œufs • Sucre • Margarine • Farine • Levure chimique • Lait UHT • Chocolat en poudre sucré • Vanille liquide 	<p>4 pièces 0,160 kg 0,160 kg 0,320 kg 0,008 kg 0,2 L 0,060 kg 0,020 L</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Graisser – chemiser le moule ➤ Travailler le sucre + margarine ➤ Ajouter les jaunes d'œufs, le lait froid. ➤ Verser la farine et la levure ➤ Diviser la pâte en deux, parfumer une à la vanille l'autre au chocolat ➤ Monter les blancs en neige ➤ Incorporer la moitié des blancs à chaque pâte ➤ Verser dans le moule en alternant les deux pâtes ➤ Cuire à 150°C, 45 minutes environ ➤ Démouler et laisser refroidir
--	--	--

BEP BIOSERVICES	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	SESSION 2005
DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	COEF : 9	SUJET 1	Page 4/4
EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES			