

## SUJET 2

Vous êtes ouvrier professionnel dans une cuisine de collectivité intégrée à une entreprise et qui travaille en liaison froide. Vous devez mettre en œuvre les techniques professionnelles suivantes en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie, de sécurité et d'ergonomie. (cf. annexe 1)

### 1. REALISER LES PREPARATIONS CULINAIRES

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| - Escalopes de dinde panées    | nombre de portions : 12 personnes dont 1 échantillon |
| - Tomates macédoine mayonnaise | nombre de portions : 12 personnes dont 1 échantillon |

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

Escalopes de dinde en barquettes thermoscellées en liaison froide.  
Tomates macédoines à dresser sur assiette individuelle.

### 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 des tables de cuisson.

### 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. (2 points)
  - le type de structure dans laquelle vous travaillez. (2 points)
- 4-2- Les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre. (2 points)
- 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.
- 4-4- Citer trois éléments qui interviennent dans le coût de production.
- 4-5- Citer deux solutions susceptibles de réduire le coût de production.

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	SESSION 2005
EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF : 9	SUJET 2	Page 1/4

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 :

Denrées	Lieu de stockage	Température
Tomates		
Macédoine appertisée		
Mayonnaise prête à l'emploi		
Salade 4 <sup>ème</sup> gamme		

5-2- Donner la signification des sigles D.L.C. et D.L.U.O.

- .....
- .....

5-3- Les escalopes panées seront traitées en liaison froide réfrigérée. Compléter le tableau suivant en indiquant :

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

Opérations	Appareils	Températures	Durées
Refroidissement rapide			
Stockage			
Remise en température			

<b>BEP BIOSERVICES</b>	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	<b>SESSION 2005</b>
<b>DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION</b>	COEF : 9	SUJET 2	Page 2/4
<b>EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES</b>			

**FICHE DE CONTROLE**

N° DU CANDIDAT : .....

**Contrôler et entreposer les produits suivants :**

INGREDIENTS	Contrôles effectués	Entreposage et températures
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escalopes de dinde sous vide</li> <li>- Citrons</li> <li>- Œufs liquides</li> <li>- Persil frais</li> </ul>		

<b>BEP BIOSERVICES</b> DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	<b>SESSION 2005</b>
EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF : 9	SUJET 2	Page 3/4

**ESCALOPES DE DINDE PANEES  
TOMATES MACEDOINE MAYONNAISE**

**Escalopes de dinde panées**

ELEMENTS	QUANTITES	PROTOCOLE D'EXECUTION
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escalopes de dinde</li> <li>• Citrons</li> <li>• Matière grasse</li> <li>• Farine</li> <li>• Œufs</li> <li>• Chapelure</li> <li>• Persil</li> </ul>	<p style="text-align: center;">12 pièces</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">à disposition</p> <p style="text-align: center;">0,200 kg</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">à disposition</p> <p style="text-align: center;">½ bouquet</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Assaisonner les escalopes.</li> <li>➤ Paner les escalopes à l'Anglaise.</li> <li>➤ Cuire les escalopes.</li> <li>➤ Conditionner en barquettes, ajouter un filet de citron et du persil haché.</li> <li>➤ Traiter en liaison froide.</li> </ul>

**Tomates Macédoine Mayonnaise**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomates</li> <li>• Macédoine appertisées</li> <li>• Mayonnaise prête à l'emploi</li> <li>• Salade en sachet</li> <li>• Olives noires</li> </ul>	<p style="text-align: center;">12 pièces</p> <p style="text-align: center;">1 boîte 4/4</p> <p style="text-align: center;">0,200Kg</p> <p style="text-align: center;">0,150 Kg</p> <p style="text-align: center;">12 pièces</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vider les tomates</li> <li>➤ Assembler la macédoine et la myonnaise</li> <li>➤ Garnir les tomates</li> <li>➤ Dresser sur assiette individuelle</li> </ul>
--	---	--

<b>BEP BIOSERVICES</b>	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	<b>SESSION 2005</b>
DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	COEF : 9	SUJET 2	Page 4/4
EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES			