

## SUJET 3

Vous êtes stagiaire dans une collectivité. Aujourd'hui, 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 d'ergonomie.

### 1. REALISER LES PREPARATIONS CULINAIRES

<b>Lentilles au jus</b> <b>2 tartes à l'Alsacienne</b>	nombre de portions : 12 dont 1 échantillon nombre de portions : 12 dont 1 échantillon
---	--

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

Conditionner les lentilles en barquettes thermoscellées  
Dresser les 2 tartes sur plat de service.

### 3. REALISER LE NETTOYAGE DU SECTEUR ALIMENTAIRE METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE DECONTAMINATION ET DESINFECTION.

Remettre en état le matériel et le poste de travail  
Réaliser le bionettoyage de la table de cuisson.

### 4. JUSTIFIER LES TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE (oral de 10 mn)

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- Citer les risques encourus par l'ATA lors de la remise en état des équipements.  
Lister les mesures préventives pour les éviter.

4-4- Citer les qualités exigées par l'ATA pour une meilleure communication avec le client.

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

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

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

.....  
.....

5-2 Citer deux autres légumes secs.

➤ .....

➤ .....

5-3 Citer deux conseils de conservation des légumes secs.

➤ .....

➤ .....

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

➤ .....

➤ .....

5-5 Indiquer le rôle de la cellule de refroidissement rapide selon la réglementation.

.....  
.....

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

.....

<b>BEP BIOSERVICES</b>	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	<b>SESSION 2005</b>
<b>DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION</b>	COEF : 9	SUJET 3	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>- Carottes surgelées</li> <li>- Crème fraîche</li> <li>- Oignons surgelés</li> <li>- Œufs pasteurisés</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 3	Page 3/4

**LENTILLES AU JUS  
TARTES A L'ALSACIENNE**

**Lentilles au jus**

ELEMENTS	QUANTITES	PROTOCOLE D'EXECUTION
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lentilles</li> <li>• Huile</li> <li>• Oignons émincés surgelés</li> <li>• Carottes émincées surgelées</li> <li>• Bouquet garni</li> <li>• Lardons porc fumé</li> <li>• Assaisonnement</li> </ul>	<p>0,720 kg 0.030 L 0.150 kg 0.200 kg 1 0.200 kg PM</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Colorer les lardons dans l'huile.</li> <li>➤ Ajouter les oignons et les carottes.</li> <li>➤ Ajouter les lentilles et le bouquet garni.</li> <li>➤ Mouiller largement d'eau froide.</li> <li>➤ Cuire à couvert ½ heure.</li> <li>➤ Saler à mi-cuisson.</li> <li>➤ Enlever le bouquet garni.</li> <li>➤ Conditionner.</li> </ul>

**Tartes à l'Alsacienne**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farine</li> <li>• Margarine</li> <li>• Sel</li> <li>• Eau</li> <li>• Pommes</li> </ul> <p>Appareil à flan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lait</li> <li>• Œufs pasteurisés</li> <li>• Crème fraîche</li> <li>• Sucre</li> <li>• Vanille poudre</li> </ul> <p>Finition :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sucre glace</li> </ul>	<p>0.320 kg 0.160 kg PM PM 1 kg  0.4 L 0.240 kg 0.120 L 0.120 kg 0.010 kg  0.060 kg</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Faire une pâte brisée.</li> <li>➤ Préparer les pommes, les tailler en tranche d'1 cm d'épaisseur.</li> <li>➤ Réaliser l'appareil à flan.</li> <li>➤ Abaisser</li> <li>➤ Foncer</li> <li>➤ Garnir avec les pommes et l'appareil.</li> <li>➤ Cuire</li> <li>➤ Démouler</li> <li>➤ Saupoudrer de sucre glace</li> <li>➤ Dresser</li> </ul>
---	---	--

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