

## SUJET 4

Vous êtes stagiaire dans une cuisine. 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

**Tarte à l'oignon**  
**Salade de fruits**

nombre de portions : 12 personnes dont 1 échantillon  
nombre de portions : 12 personnes dont 1 échantillon

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

Dresser la tarte à l'oignon en part individuelle pour un service immédiat.  
Conditionner la salade de fruits en barquette thermoscellée.

### 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 four.

### 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- Lire l'organigramme de la société DUPONT (document 1), citer le nombre de niveaux hiérarchiques.

4-4- Identifier la personne qui possède le plus haut niveau hiérarchique.

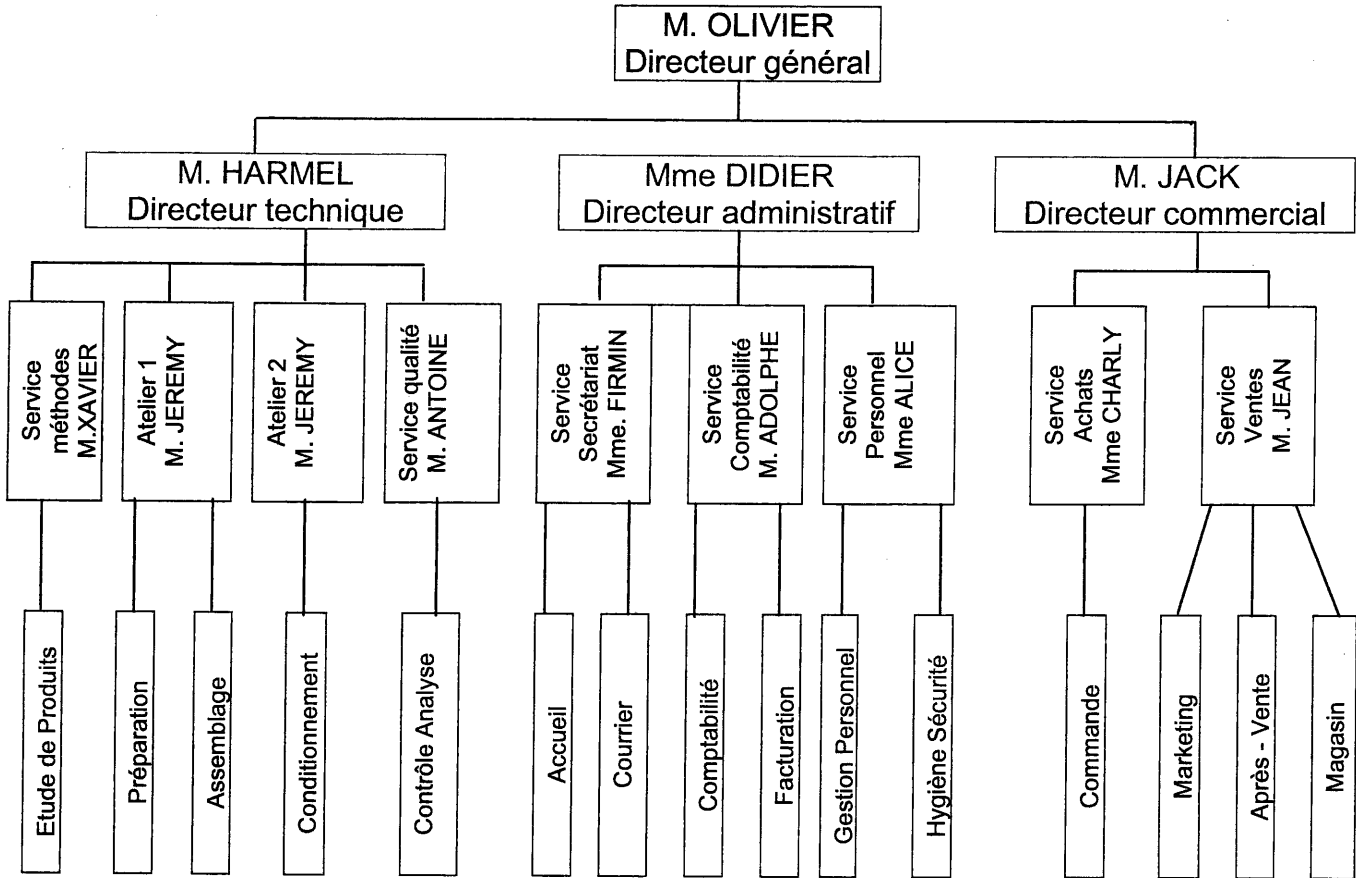
4-5- Suite à votre formation professionnelle, indiquer les services dans lesquels vous pouvez être affecté.

<b>BEP BIOSERVICES</b>	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	<b>SESSION 2005</b>
<b>DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION</b>	COEF : 9	SUJET 4	Page 1/5
<b>EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES</b>			

**DOCUMENT 1**

**ORGANIGRAMME DE LA SOCIETE DUPONT**

Produits agro-alimentaire – Conserves – Plats cuisinés



<b>BEP BIOSERVICES</b>	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	<b>SESSION 2005</b>
<b>DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION</b>	COEF : 9	SUJET 4	Page 2/5
<b>EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES</b>			

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

5-1- Citer l'ensemble du matériel utilisé lors de l'épluchage des pommes.

➤ .....

5-2- Indiquer les précautions à prendre lors de l'épluchage des pommes.

➤ .....

5-3- Donner la composition d'un sirop.

➤ .....

5-4- Vous utilisez des fruits appertisés. Définir la technique de l'appertisation.

➤ .....

.....

5-5- Indiquer deux conseils d'utilisation des produits appertisés.

➤ .....

➤ .....

5-6- Vous utilisez des légumes surgelés, définir la technique de la surgélation.

➤ .....

.....

5-7- Indiquer deux avantages des produits surgelés et deux conseils d'utilisation de ces produits.

Avantages	Conseils
→ .....	→ .....
→ .....	→ .....

<b>BEP BIOSERVICES</b>	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	<b>SESSION 2005</b>
<b>DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION</b>	COEF : 9	SUJET 4	Page 3/5
<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>- oignons émincés surgelés</li> <li>- lait UHT</li>   <li>- ananas appertisés</li> <li>- bananes</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 4	Page 4/5

**TARTE A L'OIGNON  
SALADE DE FRUITS**

**Tarte à l'oignon**

<b>ELEMENTS</b>	<b>QUANTITES</b>	<b>PROTOCOLE D'EXECUTION</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farine</li> <li>• Margarine</li> <li>• Sel fin</li> <li>• Huile d'arachide</li> <li>• Oignons émincés surgelés</li> <li>• Lait UHT</li> <li>• Margarine</li> <li>• Farine</li> <li>• Sel, poivre</li> <li>• Noix de muscade</li> <li>• Gruyère râpé</li> </ul>	<p>0,320 kg 0,160 kg PM 0,1 L 0,800 kg  1 L 0,100 kg 0,100 kg PM PM 0,100 kg</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Faire une pâte brisée</li> <li>➤ Faire cuire les oignons sans coloration</li> <li>➤ Faire la sauce Mornay à garnir</li> <li>➤ Abaisser la pâte, fonder les moules</li> <li>➤ Garnir les fonds avec oignons et sauce Mornay</li> <li>➤ Cuire</li> <li>➤ Démouler</li> <li>➤ Découper, dresser</li> </ul>

**Salade de fruits**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pommes Golden</li> <li>• Poires</li> <li>• Oranges</li> <li>• Citron</li> <li>• Bananes</li> <li>• Ananas appertisés</li> <li>• Cerises au sirop appertisées</li> <li>• Sirop : sucre eau</li> </ul>	<p>0,450 kg 0,300 kg 0,450 kg 0,130 kg 0,450 kg 0,120 kg 0,150 kg  0,250 kg</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Faire un sirop</li> <li>➤ Eplucher les fruits</li> <li>➤ Tailler les fruits</li> <li>➤ Mélanger</li> <li>➤ Conditionner</li> </ul>
---	---	---

<b>BEP BIOSERVICES</b>	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	<b>SESSION 2005</b>
<b>DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION</b>	COEF : 9	SUJET 4	Page 5/5
<b>EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES</b>			