

SUJET B1

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un établissement scolaire.

Vous devez réaliser :

Préparation 1 : Salade acidulée (pour 12 personnes dont 1 plat témoin)

Préparation 2 : Ile flottante (pour 12 personnes dont 1 plat témoin)

Consignes de travail :

- 1- Commencer par la préparation de votre choix en tenant compte des contraintes d'organisation.
- 2- Sortir et contrôler les denrées et le matériel.
- 3- Réaliser vos préparations en respectant les règles d'hygiène, d'ergonomie, de sécurité et les consignes données.

Savoirs associés (oral 15 minutes)

S1. Microbiologie appliquée

- 1/ Lors du déconditionnement de la boîte de maïs, vous constatez qu'elle est bombée.
Qu'en déduisez- vous ?
- 2/ Justifier les précautions d'hygiène à appliquer lors de l'ouverture des appertisés.

S2. Sciences de l'alimentation

- 1/ Donner la signification de DLC et DLUO.
- 2/ Citer 2 autres mentions obligatoires sur l'étiquette d'un produit alimentaire.

S3. Connaissance des milieux professionnels

- 1/ Quel organisme s'occupe des visites médicales ?
- 2/ En restauration collective, sur quoi portent les visites médicales ?

Prévention-Sécurité

- 1/ Citer 2 mesures de prévention pour éviter de vous brûler en ouvrant le four vapeur.
- 2/ Quel geste d'urgence devez- vous effectuer en cas de brûlure ?

FICHE DE FABRICATION

Préparation 1 : Salade acidulée					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
Tomates	1 ^{ère} gamme	4 unités			
Maïs	2 ^{ème} gamme	0.250 kg			
Cœurs de palmiers	2 ^{ème} gamme	0.250 kg			
Pommes acides	1 ^{ère} gamme	2 unités			
Avocat	1 ^{ère} gamme	1 unité			
Jus de citron	Prêt à l'emploi	PM			
Œufs durs	5 ^{ème} gamme	6			
Vinaigrette	Prête à l'emploi	0.120 L			
Persil haché	Prêt à l'emploi	PM			
Salade	4 ^{ème} gamme	PM			

Préparation 1 : Salade acidulée

GAMME OPERATOIRE

Réalisation :

- Déconditionner les denrées.
- Peser les denrées.
- Eplucher la pomme et l'avocat et les citronner.
- Emincer les tomates, tailler les cœurs de palmier en rondelles, l'avocat et la pomme en dés.
- Mélanger délicatement les éléments.
- Dresser sur feuilles de salade en assiettes individuelles.
- Arroser de vinaigrette.
- Décorer avec les œufs durs et le persil.
- Réaliser le plat témoin.
- Stocker.

FICHE DE FABRICATION

Préparation 2 : Ile flottante					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
Blancs d'oeufs	2 ^{ème} gamme	0,350 kg			
Sucre en poudre		0,180 kg			
Crème anglaise	déshydratée	Pour 1,5 L			
Lait	2 ^{ème} gamme	1,5 L			
Caramel	liquide	PM			

Préparation 2 : Ile flottante

GAMME OPERATOIRE

Réalisation :

- Déconditionner les denrées.
- Peser les denrées.
- Réaliser la crème anglaise selon le mode d'emploi.
- Préchauffer le four en position vapeur.
- Battre les blancs en neige en ajoutant le sucre à la fin.
- Remplir à moitié un gastronorme d'eau très chaude.
- Mouler les blancs en neige pour former 12 petites îles et les disposer sur l'eau.
- Cuire au four 5 à 10 minutes.
- Dresser en coupelles : crème anglaise, blanc en neige, caramel.
- Réaliser le plat témoin.
- Traiter en liaison froide.
- Stocker.