

Situation professionnelle :

Employé(e) comme agent technique d'alimentation dans la cuisine centrale de l'hôpital de Versailles, le responsable de cuisine vous demande d'exécuter plusieurs tâches dans la journée :

1- Réaliser les préparations culinaires :

Tomates au bleu	nombre de portions : 12 portions dont 1 plat témoin
Cuisses de poulet Célestine – Purée	nombre de portions : 12 portions dont 1 plat témoin

2- Réaliser le portionnement et le conditionnement – le dressage des préparations en vue du service

1 ^{ère} réalisation : ½ grosse tomate ronde par personne dressée en ravier
2 ^{ème} réalisation : Cuisses de poulet + purée en bac gastronomique

3- Réaliser le nettoyage du secteur alimentaire et mettre en œuvre des techniques de décontamination et de désinfection

Remettre en état les matériels et les postes de travail Réaliser le bionettoyage d'une chambre froide positive

4- Justifier les techniques mises en œuvre (oral de 10 minutes)

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 des services (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- La mise en œuvre des conditions de réduction de la fatigue au cours de l'épreuve (2 points)
- 4-4- Deux mesures préventives pour éviter les brûlures lors de l'utilisation du four (2 points)

N° DU CANDIDAT

5 - Conduire une étude technologique (écrit de 20 à 30 minutes) (10 points)

L'étiquetage des denrées alimentaires

5.1. Citer 6 mentions obligatoires devant apparaître sur les emballages alimentaires. (6points)

-
-
-
-
-
-

5.2. Donner la signification des Sigles suivants : (3 points)

DLC :

DLUO :

5.3. Vous avez utilisé des produits surgelés pour la préparation du plat principal, indiquer la température de conservation de ces produits. (1 point)

FICHE CONTROLE DE DENREES

Numéro du candidat :

**Préparations :
Tomates au bleu
Cuisses de poulet Célestine - Purée**

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12 portions	Conforme	Non conforme	Observations
1^{ère} réalisation :					
- Grosse tomate ronde	Frais	6			
- Bleu d'Auvergne	Frais	0,240 kg			
- Huile de Tournesol		0,120 L			
- Vinaigre de vin		0,030 kg			
- Moutarde de Dijon		0,010 kg			
- Sel fin		PM			
- Poivre gris		PM			
2^{ème} réalisation :					
- Cuisses de poulet	Surgelé	12			
- Margarine		0,060 kg			
- Oignons émincés	Surgelé	0,300 kg			
- Champignons émincés	Surgelé	0,300 kg			
- Tomates pelées	Appertisé	0,200 kg			
- Vin blanc sec		0,1 L			
- Jus de poulet	Déshydraté	pour 1L d'eau			
- Poivre gris moulu		PM			
- Sel fin		PM			
- Ail émincé	Surgelé	0,010 kg			
- Persil	Surgelé	PM			
- Flocon de purée de pomme de terre	Déshydraté	0,375 kg			
- Lait 1/2 écrémé	UHT	Selon mode d'emploi			

Portion à servir

- 1^{ère} réalisation : 1/2 grosse tomate ronde par personne
- 2^{ème} réalisation : Cuisse de poulet par personne + Purée en bac gastronorme pour 12 personnes

Matériel à prévoir : 2 bacs gastronomes + 1 barquette individuelle pour le plat témoin

11 ravers individuels + barquette pour le plat témoin

Mode d'emploi des produits

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : Tomates au bleu

- Déconditionner les denrées.
- Tailler les tomates en rondelles.
- Dresser sur ravier et parsemer de fromage bleu détaillé en dés.
- Napper d'une vinaigrette moutardée.
- Stocker jusqu'au service.

2^{ème} réalisation : Cuisses de poulet Célestine - Purée

- Déconditionner, préparer les denrées.
- Plaquer les cuisses de poulet sur grille, assaisonner, et les cuire au four 1/2 vapeur (175°C) 50 minutes. Réserver au chaud jusqu'au moment de servir.
- Faire suer les oignons émincés dans la matière grasse dans une sauteuse.
- Ajouter les champignons, sans dégel préalable, et les tomates concassées.
- Cuire lentement jusqu'à complète évaporation.
- Mouiller au vin blanc, réduire de 1/3. Reconstituer le jus de poulet, le verser dans la préparation. Ajouter l'ail surgelé.
- Dresser les cuisses de poulet en bac gastronomique. Napper de sauce et parsemer de persil au moment du service.
- Traiter en liaison chaude.
- Reconstituer la purée selon le mode d'emploi. Traiter en liaison chaude.