

SUJET N°2

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 :

- | | |
|---------------------------------------|---|
| - Betteraves en salade | nombre de portions : 12 portions dont 1 plat témoin |
| - Escalopes de dinde surprise – pâtes | 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 : 1 ravier de betteraves rouges par personne |
| 2 ^{ème} réalisation : 1 escalope de dinde + pâtes en barquette individuelle thermoscellée |

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

| |
|--|
| <p style="text-align: center;">Remettre en état les matériels et les postes de travail Réaliser le bionettoyage d'une cellule de refroidissement rapide.</p> |
|--|

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)

SUJET N°2

N° DU CANDIDAT

Copie à rendre au jury

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

5.1 – Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les températures et temps à respecter lors des opérations de cuisson, de refroidissement, de stockage et de service. (6 points)

| Différentes étapes lors de la préparation en liaison froide | Température et temps |
|---|----------------------|
| Cuisson | |
| Refroidissement rapide | |
| Stockage | |
| Service | |

5.2 – Indiquer la DLC d'un plat traité en liaison froide réfrigérée. (2 points)

-

5.3 – Indiquer 2 mentions devant figurer sur l'étiquette des plats traités en liaison froide. (2 points)

| |
|--|
| |
|--|

FICHE CONTROLE DE DENREES

Numéro du candidat :

Préparations :
Betteraves en salade
Escalopes de dinde surprise - Pâtes

| Ingrédients | Type de produit | Quantité pour 12 portions | Conforme | Non conforme | Observations |
|--------------------------------------|-----------------|------------------------------|----------|--------------|--------------|
| 1^{ère} réalisation : | | | | | |
| - Betteraves rouges en dés | Appertisé | 0,900 kg | | | |
| - Moutarde de Dijon | | 0,030 kg | | | |
| - Vinaigre de vin rouge | | 0,030 L | | | |
| - Huile de Tournesol | | 0,100 L | | | |
| - Oignons jaunes moyens | Frais | 0,130 kg | | | |
| - Ciboulette | Frais | PM | | | |
| - Sel fin | | PM | | | |
| - Poivre gris moulu | | PM | | | |
| - Salade laitue | 4ème gamme | 1/2 sachet | | | |
| 2^{ème} réalisation : | | | | | |
| - Escalopes de dinde | Surgelé | 12 | | | |
| - Margarine de cuisine | | 0,050 kg | | | |
| - Huile d'arachide | | 0,060 L | | | |
| - Lait 1/2 écrémé | UHT | 0,250 L | | | |
| - Sauce Béchamel | Déshydraté | selon mode d'emploi | | | |
| - Bouillon de volaille | Déshydraté | pour 1 L selon mode d'emploi | | | |
| - Crème liquide | UHT | 0,2 L | | | |
| - Emmental râpé | Frais | 0,100 kg | | | |
| - Sel fin | | PM | | | |
| - Poivre blanc moulu | | PM | | | |
| - Coquillettes | | 2,500 kg | | | |

Portion à servir

- 1^{ère} réalisation : 1 ravier de 0,070 kg de betteraves rouges par personne
- 2^{ème} réalisation : 1 escalope de dinde + 0,150 kg de pâtes en barquette individuelle thermoscellée.

Matériel à prévoir : 12 barquettes individuelles dont le plat témoin

11 ravier individuels + barquette pour le plat témoin

Mode d'emploi des produits



SUJET N°2

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : Betteraves en salade

- Déconditionner les denrées.
- Egoutter les betteraves rouges.
- Confectionner une vinaigrette moutardée, ajouter l'oignon émincé et la ciboulette, assaisonner. Mélanger les betteraves et la vinaigrette.
- Dresser les betteraves sur feuille de salade en ravier. Stocker en chambre froide en attente du service.

2^{ème} réalisation : Escalopes de dinde surprise

- Déconditionner, préparer les denrées.
- Dorer dans le mélange margarine et huile les escalopes de volaille 2 minutes de chaque côté, assaisonner. Plaquer les dans un bac gastronorme, finir la cuisson au four mixte à 180 °C avec couvercle. Réserver au chaud jusqu'au moment du service.
- Reconstituer la sauce Béchamel avec le lait selon le mode d'emploi . Ajouter le bouillon de volaille reconstitué, cuire 3 à 4 minutes. Ajouter la crème, incorporer le gruyère râpé, assaisonner.
- Napper les escalopes de volaille avec la sauce Béchamel. Réserver au chaud jusqu'au service.
- Cuire les pâtes, les conditionner avec l'escalope. Traiter en liaison froide.