

SUJET N°4

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 :

- | | |
|-------------------------------|---|
| * Cuisses de poulet basquaise | nombre de portions : 12 portions dont 1 plat témoin |
| * Crème dessert aux pêches | nombre de portions : 12 portions dont 1 plat témoin |

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

- | |
|--|
| * Conditionner le poulet en 12 barquettes thermoscellables. Traiter en liaison froide. |
| * Dresser la crème dessert dans 12 ramequins individuels. |

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 nettoyage du four mixte
--

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)

BEP BIOSERVICES Dominante Agent Technique d'Alimentation		
EP1 Techniques de Bioservices	Durée : 8 H	Coefficient : 9
Session 2006		Page 1/4

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

5-1 Indiquer la fonction de la cellule de refroidissement rapide. 3 points

.....
.....
.....
.....

5-2 Citer les différentes fonctions d'un four mixte. 4points

-
-
-
-

5-3 Indiquer la gamme à laquelle appartiennent les produits surgelés. 1 point

.....
.....

5-4 Citer deux précautions à prendre avant d'ouvrir une conserve appertisée. 2points

-
-

FICHE CONTROLE DE DENREES

Numéro du candidat :

Préparations :
* cuisses de poulet basquaise / pommes vapeur
* crème dessert aux pêches

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12 portions	Conforme	Non conforme	Observations
1^{ère} réalisation : * cuisse de poulet * oignons émincés * sauce basquaise * sel, poivre * herbe de Provence * pomme de terre * persil	Surgelé Surgelé Déshydraté Prêt à l'emploi Surgelé	12 pièces 0,200 kg à reconstituer pour 1,5l PM PM 2,500 kg 0,060 kg			
2^{ème} réalisation : * crème vanille * pêches au sirop * sauce fruits rouges * amandes effilées	Appertisé Appertisé	0,900 kg 12 ½ pêches 0,1 l 0,030 kg			

Portion à servir :

- 1 cuisse de poulet avec pommes de terre par personne, en barquette individuelle
- 1 ramequin de crème vanille par personne

Matériel à prévoir :

- 11 barquettes individuelles + 1 pour le plat témoin
- 11 ramequins + 1 pour le plat témoin

SUJET N°4

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : cuisses de poulet basquaise

- * cuire les cuisses de poulet au four mixte (210°C, 30 minutes environ)
- * à mi-cuisson ajouter les oignons et les assaisonnements
- * reconstituer la sauce basquaise selon le mode d'emploi
- * en fin de cuisson ajouter la sauce basquaise
- * remettre en température les pommes de terre.
- * conditionner en barquette 1 portion de poulet avec les pommes de terre. Persiller.
- * traiter en liaison froide.

2^{ème} réalisation : crème dessert aux pêches

- * conditionner la crème dessert vanille en ramequins individuels
- * tailler les pêches en fines lamelles
- * griller les amandes effilées
- * décorer avec le coulis de fraise et les amandes effilées
- * stocker en chambre froide