

SUJET N°6

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 :

- | | |
|---------------------------------------|---|
| * Sauté de dinde marengo / riz créole | nombre de portions : 12 portions dont 1 plat témoin |
| * Tartelettes au chocolat | 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 sauté le dinde / riz créole en barquette individuelle |
| * Dresser les tartelettes au chocolat sur assiette individuelle |

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 de la légumerie

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

N° du candidat

COPIE A RENDRE
AU JURY

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

5-1 Citer 2 avantages de l'utilisation des produits prêts à l'emploi : 2 points

-
-

5-2 Nommer la gamme de produits pour les fruits au sirop : 1 point

.....
.....

5-3 Citer les autres gammes de produits alimentaires : 4 points

-
-
-
-

5-4 Indiquer le(s) rôles du plat témoin : 3 points

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

FICHE CONTROLE DE DENREES

Numéro du candidat :

Préparations :

*Sauté de dinde marengo / riz créole

*Tartelettes au chocolat

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12 portions	Conforme	Non conforme	Observations
<u>1^{ère} réalisation :</u>					
* dinde en morceaux	Frais	12 pièces			
* vin blanc sec		0, 500 l			
* oignons	Déshydraté	0,020 kg			
* concentré de tomates	Appertisé	0,050 kg			
* farine		0,040 kg			
* sel, poivre		PM			
* bouquet garni		PM			
* riz		0,720 kg			
<u>2^{ème} réalisation :</u>					
* fonds de tartelette sucrés	Prêt à l'emploi	12 unités			
* mousse chocolat noir	Déshydraté	0,250 kg			
* lait ½ écrémé	UHT	0,500 l			
* amandes effilées		PM			

Portion à servir :

- 1^{ère} réalisation en barquette individuelle thermoscellable 0,120 kg de viande + 0,180 kg de riz
- 2^{ème} réalisation sur assiette à dessert

Matériel à prévoir :

- 11 barquettes individuelles thermoscellables +1 pour le plat témoin
- 11 assiettes à dessert + 1 pour le plat témoin

SUJET N°6

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : Sauté de dinde Marengo / Riz créole

- Faire dorer les morceaux de dinde
- Ajouter les oignons, les faire dorer
- Singer avec la farine
- Mouiller avec le vin blanc et l'eau à hauteur de la viande,
- Ajouter les aromates, le concentré de tomates,
- Assaisonner
- Laisser mijoter environ 1 heure

- Faire cuire le riz créole

- Conditionner en barquettes individuelles (viande, sauce + riz)
- Traiter en liaison froide

2^{ème} réalisation : Tartelettes au chocolat

- Réaliser la mousse au chocolat selon le mode d'emploi
- Griller à sec légèrement les amandes
- Garnir les fonds de tartelette avec la mousse,
- Décorer avec les amandes grillées,
- Dresser sur assiettes individuelles
- Stocker en attente du service