

BEP BIOSERVICES DOMINANTE ATA		SESSION 2007		CANDIDAT N°		
EPI- TECHNIQUES DE BIOSERVICES		DUREE : 8 HEURES		DATE :		
BAREME DE NOTATION		COEF. 9		Noms et signatures des membres du jury		
PRODUCTION	C1	S'informer			/5	
		<i>Rechercher l'information</i>			/1	
		<i>Décoder l'information</i>			/2	
		<i>Traiter l'information</i>			/2	
	C21	<i>Organiser le travail</i>				
		<i>Respecter les règles d'hygiène</i>				/8
		Tenue adaptée à l'activité				/2
		Lavage des mains				/2
		Désinfection du plan de travail				/2
	C22	<i>Respecter la sécurité, l'économie, l'ergonomie</i>				/2
		Gérer le poste de travail				
		<i>S'organiser dans l'espace et le temps</i>				/7
		Respecter le temps imparti				/2
	C35	Préparer le matériel				/2
		Gérer le poste de travail				/3
		Préparer, conditionner des produits alimentaires				
		<i>Réaliser des préparations</i>				/9
C37	En respectant les protocoles de déconditionnement				/3	
	En respectant la gamme opératoire				/2	
	En respectant les techniques culinaires				/4	
	Contribuer au contrôle de la qualité				/ 6	
CONDITIONNEMENT	C22	Vérifier la conformité des produits			/2	
		Evaluer la présentation			/2	
		Contrôler la qualité			/2	
		Gérer le poste de travail				
	C35	<i>S'organiser dans l'espace et le temps</i>				/6
		Respecter le temps imparti				/1
		Préparer le matériel				/3
		Gérer le poste de travail				/2
		<i>Réaliser des techniques de conditionnement</i>				/11
	C36	Grammage et nombre de portions conformes				/2
		Suivi de la gamme opératoire				/2
		Etiquetage				/2
		Stockage				/2
		Réservation d'une portion témoin				/3
		Distribuer des produits alimentaires et les repas				/9
	DISTRIBUTION	C36	Respecter les températures			/5
			Dresser les préparations			/2
Traiter les restes					/2	
C37		Contribuer au contrôle de la qualité				/4
		Evaluer la présentation				/2
REMISE EN ETAT	C32	Contrôler la qualité			/2	
		Exécuter les taches d'entretien ...			/15	
		Respecter un protocole, une technique				/3
		Respecter le choix des produits				/3
		Respecter les dosages				/3
		Respecter les temps d'action				/3
Maintenir les équipements utilisés en état de propreté et de bon fonctionnement				/3		
C25	S'adapter à une situation non prévue (bonus)				/5	

TECHNOLOGIE	/ 10
OQPS	/ 10
TOTAL	/100

CONSIGNES GENERALES A REMETTRE AU JURY

L'épreuve EP1 comprend :

- la réalisation de préparations culinaires :
deux préparations sont à réaliser par les candidats pour 12 portions y compris le plat témoin. Les deux préparations utilisent des techniques et des appareils différents.
Les denrées sont pesées à l'avance mais les emballages sont laissés à disposition des candidats.
Les préparations seront portionnées, dressées et conditionnées comme indiqué sur le sujet et maintenues à la température réglementaire.
Le plat témoin sera réalisé selon le protocole habituellement pratiqué dans le centre d'examen.
- la remise en état des matériels et du poste de travail, le bionettoyage d'un équipement spécifique qui sont compris dans le temps d'épreuve.

Cette épreuve de 5 heures maximum comprend également :

- une étude technologique : écrit de 20 à 30 min
- la justification des techniques professionnelles mises en œuvre.
(un temps de 10 min de préparation est laissé au candidat avant de procéder à son interrogation).