

SUJET N°8

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 suivantes :

- | | | |
|------------------------|----------------------|--------------------------------|
| ✗ Tomates en fête | nombre de portions : | 12 portions dont 1 plat témoin |
| ✗ Clafoutis aux poires | nombre de portions : | 12 portions dont 1 plat témoin |

(Le plat témoin sera réalisé selon le protocole habituel)

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

1^{ère} réalisation :

- ✗ Conditionner les tomates en fête en barquette thermoscellée individuelle.

2^{ème} réalisation :

- ✗ Dresser les parts de clafoutis sur assiette à dessert.

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 cellule de refroidissement
--

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 pts)
 - le type de structure dans laquelle vous travaillez. (2 pts)
- 4-2. Les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre. (2 pts)
- 4-3. La mise en œuvre des principales conditions de minimisation de la fatigue au cours de l'épreuve. (2 pts)
- 4-4. Deux mesures préventives pour éviter une coupure. (2 pts)

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

5-1. Justifier l'intérêt de faire tremper 5 minutes les végétaux dans un bac de décontamination : (2 pts)

-
-

5-2. Lorsque vous allez chercher votre boîte de thon en réserve, vous vous apercevez que la D.L.U.O est dépassée.

Définir la D.L.U.O : (2 pts)

.....
.....

Donner la conduite à tenir : (2 pts)

.....
.....

5-3. Vous réalisez un refroidissement rapide du clafoutis aux poires.

Justifier l'intérêt microbiologique de cette technique : (2 pts)

.....
.....

Vous devez remplir une fiche HACCP. Citer le but de la méthode (ou démarche)

HACCP (2 pts)

.....
.....

FICHE CONTROLE DE DENREES

Préparations : Tomates en fête
Clafoutis aux poires

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12 portions	Conforme	Non conforme	Observations
<i>1^{ère} réalisation :</i>					
Tomates	Frais	12 unités			
Laitue	Frais	1 unité			
Thon au naturel	Appertisé	0,420 kg			
Riz		0,200 kg			
Maïs	Appertisé	0,200 kg			
Olives noires	Appertisé	12 unités			
Persil	Surgelé	PM			
vinaigrette	Prêt à l'emploi	PM			
<i>2^{ème} réalisation :</i>					
Préparation pour clafoutis	Déshydraté	} quantité pour 2 litres de préparation			
Lait ½ écrémé	U.H.T		2 L		
Poires au sirop	Appertisé		0,600 kg		
Portion à servir :					
➤ 1 tomate en fête par barquette sur lit de salade					
➤ 1 part de clafoutis par assiette individuelle					
Matériel à prévoir :					
➤ 11 barquettes + 1 pour le plat témoin					
➤ 12 assiettes à dessert + matériel pour le plat témoin					

SUJET N°8

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : Tomates en fête

- * Déconditionner les denrées.
- * Faire cuire le riz créole.
- * Couper la partie supérieure de chaque tomate.
- * Evider les tomates.
- * Tailler la salade en chiffonnade.
- * Emietter le thon, le mélanger avec le riz et le maïs.
- * Ajouter de la vinaigrette prête à l'emploi.
- * Assaisonner
- * Remplir les tomates de cette préparation.
- * Décorer avec les olives noires et le persil.
- * Dresser sur un lit de salade dans la barquette.
- * Stocker en attente du service.

2^{ème} réalisation : Clafoutis aux poires

- * Tailler les poires en cubes.
- * Préparer l'appareil clafoutis en fonction du mode d'emploi.
- * Incorporer les poires à l'appareil.
- * Faire cuire.
- * Portionner en 12 parts.
- * Dresser sur assiette à dessert.
- * Traiter en liaison froide.

BEP BIOSERVICES Dominante Agent Technique d'Alimentation

EP1 Techniques de Bioservices		Durée : 8 heures	Coefficient : 9
Session 2007	SUJET	Page : 4/4	