

SUJET N°9

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 :

- | | | |
|--|----------------------|-----------------------------------|
| * Filets de poisson bonne femme-riz créole | nombre de portions : | 12 portions
dont 1 plat témoin |
| * Coupelles d'ananas-kiwi | 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 le filet de poisson et le riz en barquette individuelle thermoscellée.

2^{ème} réalisation :

- * Dresser en coupelle individuelle sur plateau filmé.

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, (1 pt)
 - le type de structure dans laquelle vous travaillez. (1 pt)
- 4-2. Les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre. (4 pts)
- 4-3. La mise en œuvre des principales conditions de minimisation de la fatigue au cours de l'épreuve. (1 pt)
- 4-4. Trois risques rencontrés en cuisine en précisant les consignes de sécurité et de protection correspondantes. (3 pts)

BEP BIOSERVICES Dominante Agent Technique d'Alimentation

EP1 Techniques de Bioservices

Durée : 8 heures

Coefficient : 9

Session 2007

SUJET

Page : 1/4

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

5-1. Donner la fonction globale de la cellule de refroidissement rapide. (1 pt)

.....

5-2. Indiquer la réglementation relative à la liaison froide. (2 pts)

.....

5-3. Enoncer les fonctions du four mixte utilisé lors de la préparation du poisson. (1 pt)

.....

5-4. Donner la signification de la mention UHT pour le lait. (1 pt)

.....

5-5. Citer deux autres formes de commercialisation du lait. (1 pt)

.....

5-6. Compléter le tableau suivant : (8 × 0,5 pt)

Denrées utilisées	Gamme	Température de stockage
Poisson surgelé	-	-
Boîte d'ananas	-	-
Kiwi frais	-	-
Lait UHT	-	-

FICHE CONTROLE DE DENREES

Préparations : Filets de poisson – riz créole
Coupelle ananas - kiwi

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12 portions	Conforme	Non conforme	Observations
<i>1^{ère} réalisation :</i>					
Filet de poisson	Surgelé	12			
Fumet de poisson	Déshydraté	pour 1,5 L			
Champignons de Paris	Appertisé	0,250 kg			
Echalotes	Surgelé	0,050 kg			
Persil haché	Surgelé	PM			
Crème liquide	UHT	0,010 L			
Margarine		0,060 kg			
Farine		0,060 kg			
Sel		PM			
Poivre		PM			
Riz		0,72 kg			
<i>2^{ème} réalisation :</i>					
Ananas	Appertisé	12 rondelles			
Crème pâtissière à froid	Déshydraté	Qté pour 1 L			
Lait ½ écrémé	U.H.T	1 L			
Kiwi	Frais	3 pièces			
Portion à servir :					
➤ 1 filet de poisson + 0,070 kg de riz par personne					
➤ 1 coupelle ananas-kiwi par personne					
Matériel à prévoir :					
➤ 11 barquettes individuelles thermoscellables + 1 barquette pour le plat témoin					
➤ 12 coupes à dessert individuelles + matériel pour le plat témoin					
➤ 1 plateau					
➤ Mode d'emploi des produits					

SUJET N°9

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : Filet de poisson bonne femme – riz créole

- * Reconstituer le fumet.
- * Mettre dans un gastronome les échalotes, les champignons, le persil, les filets de poisson.
- * Assaisonner.
- * Mouiller avec le fumet.
- * Cuire 10 à 15 minutes au four mixte à 180 °C avec couvercle.
- * Cuire le riz.
- * Retirer les filets, les réserver au chaud.
- * Réaliser un roux blanc, mouiller avec 1 L de liquide de cuisson du poisson.
- * Ajouter la crème.
- * Vérifier l'assaisonnement.
- * Conditionner en barquettes individuelles thermoscellables.
- * Traiter en liaison froide.

2^{ème} réalisation : Coupelles d'ananas-kiwi

- * Préparer la crème pâtissière en suivant le mode d'emploi.
- * Décontaminer les kiwis.
- * Eplucher et tailler les kiwis en rondelles.
- * Répartir les fruits sur la crème dans les coupelles.
- * Réserver au froid sur plateau filmé.