

SUJET N°10

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 :

- | | | |
|--|----------------------|--------------------------------|
| * Blancs de volaille-gratin de choux fleur | nombre de portions : | 12 portions dont 1 plat témoin |
| * Eclairs à la mousse praliné | 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 :

- * Présenter le gratin de choux fleur et les blancs de volaille en gastronorme. Traiter en liaison chaude

2^{ème} réalisation :

- * Dresser 6 éclairs en assiette individuelle et 6 éclairs en barquette individuelle thermoscellée

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 d'un 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 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 les coupures. (2 pts)

BEP BIOSERVICES Dominante Agent Technique d'Alimentation

EP1 Techniques de Bioservices

Durée : 8 heures

Coefficient : 9

Session 2007

SUJET

Page : 1/6

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

31 OCTOBRE 2005 :**INTOXICATION ALIMENTAIRE AU STEAK HACHE : MOBILISATION GENERALE**

L'affaire est très sérieuse. La santé d'une quinzaine d'enfants a été menacée. D'autres infections sont possibles. Un mauvais germe a passé le barrage des contrôles industriels. Et pour avoir mangé du steak haché d'un lot distribué par nos soins dans le Sud-Ouest, certains malades sont encore ce matin à l'hôpital en service réanimation pédiatrique. ...

<http://www.michel-edouard-leclerc.com/blog/m.e.l/archives/2005/10/index.php>

5-1. Rappeler les conditions de stockage des produits surgelés. (1 pt)

.....
.....

5-2. Expliquer le principe de la chaîne du froid. (1 pt)

.....
.....

5-3. A partir de l'étiquette des steaks surgelés page 3/6 : (5 pts)

5-3-1. Citer :

- la dénomination du produit :
- la quantité nette :
- le numéro du lot :
- la date limite de consommation :
- les conditions de conservation :

5-3-2. Justifier l'intérêt du numéro de lot. (0,5 pt)

.....
.....

BEP BIOSERVICES Dominante Agent Technique d'Alimentation		
EPI Techniques de Bioservices	Durée : 8 heures	Coefficient : 9
Session 2007	SUJET	Page : 2/6

N° du candidat

SUJET N°10

COPIE A
RENDRE AU
JURY

ETIQUETTE DES STEAKS SURGELES



Pour tous renseignements ou remarques sur ce produit, adressez-vous au :
Service Information / Consommateur
Picard - BP 95 - 77752 NEMOURS CEDEX

► N°Azur 0 810 13 12 11
TARIF D'UN APPEL LOCAL

Informations nutritionnelles pour 100 g :
Valeur énergétique : 861 kJ, 207 kcal.
Protéines : 18 g. Glucides : 0 g. Lipides : 15 g

Né, élevé, abattu en France

Elaboré en France

F
29.233.01
CEE

Code article : 00289

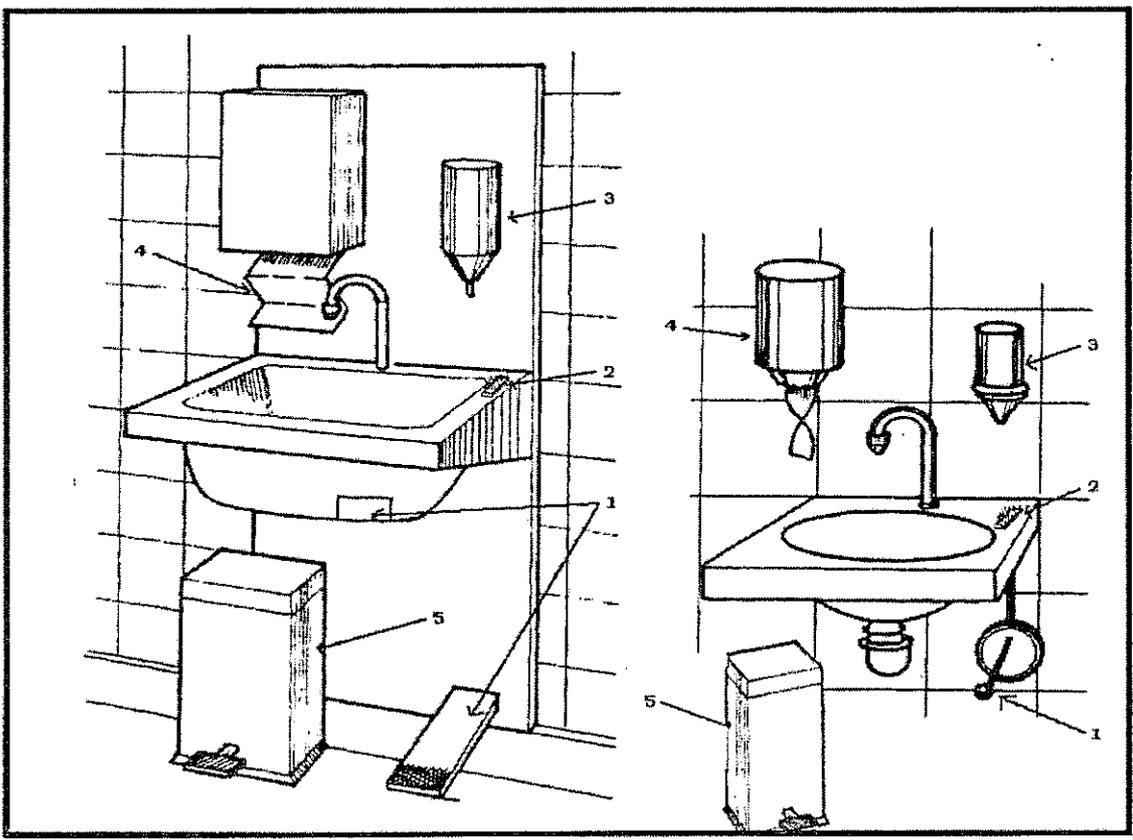
Lot :
24/11/05*01464252
24/11/05

A consommer
jusqu'au ▲

3 270160 002894

BEP BIOSERVICES Dominante Agent Technique d'Alimentation		
EP1 Techniques de Bioservices	Durée : 8 heures	Coefficient : 9
Session 2007	SUJET	Page : 3/6

5-4. Citer et justifier le rôle de chacun des éléments du poste de lavage des mains. (2,5 pts)



N°	Eléments du poste de lavage	Justification
1		
2		
3		
4		
5		

FICHE CONTROLE DE DENREES

Préparations : Blancs de poulet – gratin de choux fleur
Eclairs à la mousse praliné

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12 portions	Conforme	Non conforme	Observations
<i>1^{ère} réalisation :</i>					
Escalopes de volaille	Surgelé	12 unités			
Lait	UHT	1,5 L			
Préparation pour sauce béchamel	Déshydraté	Quantité pour 1,5 L			
Gruyère	Frais	0,120 kg			
Choux fleur	Surgelé	2,500 kg			
Noix de muscade moulue		PM			
<i>2^{ème} réalisation :</i>					
Eclair à garnir	Prêt à l'emploi	12 unités			
Mousse praliné	Déshydratée	Quantité pour 1 L			
Lait (ou eau)	UHT	1 L			
Caramel liquide	Prêt à l'emploi	PM			
Portion à servir :					
➤ Gratin de choux fleur + blancs de volaille en gastronorme					
➤ 6 éclairs en assiettes individuelles + 6 éclairs en barquettes individuelles termoscellées					
Matériel à prévoir :					
➤ 6 barquettes individuelles termoscellables + 6 assiettes individuelles jetables + matériel pour le plat témoin					
➤ Bac gastronorme					
➤ Bac gastronorme perforé					

SUJET N°10

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : Blanc de volaille – gratin de choux fleur

- * Saler, poivrer les blancs de poulet.
- * Cuire les blancs de poulets au four.
- * Réserver au chaud.
- * Cuire le choux fleur au four vapeur.
- * Reconstituer la sauce béchamel selon le mode d'emploi
- * Assaisonnement.
- * Napper le choux fleur de sauce béchamel dans un bac gastronomique.
- * Saupoudrer de gruyère râpé.
- * Faire gratiner.
- * Traiter en liaison chaude.

2^{ème} réalisation : Eclairs à la mousse praliné

- * Réaliser 1 litre de mousse praliné selon le mode d'emploi.
- * Garnir les éclairs de mousse.
- * Décorer les éclairs de caramel liquide.
- * Dresser en assiettes (6) et conditionner en barquettes (6)