

SUJET N°11

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 :

* Curry de dinde – riz créole	nombre de portions :	12 portions dont 1 plat témoin
* Artichaut océane	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 curry de dinde – riz créole en barquette individuelle thermoscellée

2^{ème} réalisation :

- * Dresser l'artichaut océane en 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 du poste de cuisson

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 : (2 pts)
- 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 le risque électrique. (2 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. La liaison froide réfrigérée : (8 pts)

Remplir le tableau ci-dessous en indiquant les principales étapes. Indiquer la réglementation (couple temps/température).

Etapes de la liaison froide réfrigérée	Réglementation

5-2. Citer deux avantages de la cuisson à la vapeur. (2 pts)

.....

.....

N° du candidat

SUJET N°11

COPIE A
RENDRE AU
JURY

FICHE CONTROLE DE DENREES

Préparations : Curry de dinde / riz créole
Artichaut océane

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12 portions	Conforme	Non conforme	Observations
<i>1^{ère} réalisation :</i>					
Escalopes de dinde	Surgelé	12 unités			
Oignons émincés	Surgelé	0,250 kg			
Carottes en rondelles	Surgelé	0,300 kg			
Fromage blanc	Frais	0,700 kg			
Curry en poudre		4 Cs			
Fond de volaille	Déshydraté	0,100 kg			
Herbes de Provence		PM			
Sel, poivre		PM			
Huile		0,30 L			
Riz long		0,750 kg			
Persil haché	Surgelé	0,050 kg			
<i>2^{ème} réalisation :</i>					
Fond d'artichauts	Surgelé	12 unités			
Surimi	Sous vide	0,300 kg			
Thon	Appertisé	0,300 kg			
Tomates	Frais	6 unités			
Sauce cocktail	Prêt à l'emploi	0,150 kg			
Ciboulette	Surgelé	0,050 kg			
Sel, poivre		PM			
Portion à servir :					
➤ 1 escalope de dinde au curry + 0,150 kg de riz (+ sauce) par barquette individuelle thermoscellée					
➤ 1 fond d'artichaut océane par personne sur assiette à dessert.					
Matériel à prévoir :					
➤ 11 barquettes à thermosceller + 1 barquette pour le plat témoin					
➤ 12 assiettes à dessert + matériel pour le plat témoin					

BEP BIOSERVICES Dominante Agent Technique d'Alimentation

EP1 Techniques de Bioservices

Durée : 8 heures

Coefficient : 9

Session 2007

SUJET

Page : 3/4

SUJET N° 11

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : Curry de dinde / riz créole

- × Faire revenir les escalopes de dinde
- × Ajouter les carottes, les oignons
- × Reconstituer le bouillon de volaille
- × Mouiller les escalopes avec le bouillon de volaille
- × Ajouter le fromage blanc, le curry et les épices
- × Assaisonner
- × Faire cuire environ 30 minutes
- × Cuire le riz créole
- × Conditionner en portion individuelle
- × Traiter en liaison froide.

2^{ème} réalisation : Artichaut océane

- × Déconditionner les denrées
- × Cuire les fonds d'artichauts à la vapeur
- × Tailler les tomates en rondelles et le surimi
- × Mélanger le thon, le surimi et la sauce cocktail
- × Garnir les fonds d'artichauts avec le mélange
- × Dresser sur assiette à dessert, décorer avec des rondelles de tomates et la ciboulette
- × Stocker