

SUJET N°1

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 au bleu | nombre de portions : | 12 portions dont 1 plat témoin |
| * Cuisses de poulet Célestine-purée | nombre de portions : | 12 portions dont 1 plat témoin |

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

1^{ère} réalisation :

- * ½ grosse tomate ronde par personne dressée en ravier.

2^{ème} réalisation :

- * Cuisses de poulet + purée en bac gastronorme.

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'une chambre froide positive

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 brûlures lors de l'utilisation du four. (2 pts)

BEP BIOSERVICES Dominante Agent Technique d'Alimentation		
EP1 Techniques de Bioservices	Durée : 8 heures	Coefficient : 9
Session 2008	SUJET	Page : 1/4

N° du candidat

SUJET N° 1

COPIE A
RENDRE AU
JURY

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

L'étiquetage des denrées alimentaires

5-1. Citer 6 mentions obligatoires devant apparaître sur les emballages alimentaires. (6 pts)

.....
.....
.....
.....
.....
.....

5-2. Donner la signification des Sigles suivants : (3 pts)

DLC :

DLUO :

5-3. Vous avez utilisé des produits surgelés pour la préparation du plat principal, indiquer la température de conservation de ces produits. (1 pt)

.....

FICHE CONTROLE DE DENREES

Préparations : Tomates au bleu
Cuisses de poulet Célestine – purée

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12 portions	Conforme	Non conforme	Observations
<i>1^{ère} réalisation :</i>					
Grosse tomate ronde	Frais	6			
Bleu d'Auvergne	Frais	0,53 lbs			
Huile de tournesol		0,120 L			
Vinaigre de vin		0,030 kg			
Moutarde de Dijon		0,010 kg			
Sel fin		PM			
Poivre gris		PM			
<i>2^{ème} réalisation :</i>					
Cuisses de poulet	Surélé	12			
Margarine		0,060 kg			
Oignons émincés	Surélé	0,300 kg			
Champignons émincés	Surélé	0,300 kg			
Tomates pelées	Appertisé	0,200 kg			
Vin blanc sec		0,1 L			
Jus de poulet	Déshydraté	pour 1 L d'eau			
Poivre gris moulu		PM			
Sel fin		PM			
Ail émincé	Surélé	0,010 kg			
Persil	Surélé	PM			
Flocon de purée de pomme de terre	Déshydraté	0,375 kg			
Lait ½ écrémé	UHT	Selon mode d'emploi			

Portion à servir :

- ½ grosse tomate ronde par personne
- Cuisse de poulet par personne + purée en bac gastronorme pour 12 personnes

Matériel à prévoir :

- 2 bacs gastronomes + 1 barquette individuelle pour le plat témoin
- 11 ravers individuels + barquette pour le plat témoin
- Mode d'emploi des produits

SUJET N°1

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : Tomates au bleu

- * Déconditionner les denrées.
- * Tailler les tomates en rondelles.
- * Dresser sur ravier et parsemer de fromage bleu détaillé en dés.
- * Napper d'une vinaigrette moutardée.
- * Stocker jusqu'au service.

2^{ème} réalisation : Cuisses de poulet Célestine - purée

- * Déconditionner, préparer les denrées.
- * Plaquer les cuisses de poulet sur grille, assaisonner, et les cuire au four ½ vapeur (175°C) 50 minutes. Réserver au chaud jusqu'au moment de servir.
- * Faire suer les oignons émincés dans la matière grasse dans une sauteuse.
- * Ajouter les champignons, sans dégel préalable, et les tomates concassées.
- * Cuire lentement jusqu'à complète évaporation.
- * Mouiller au vin blanc, réduire de 1/3 Reconstituer le jus de poulet, le verser dans la préparation. Ajouter l'ail surgelé.
- * Dresser les cuisses de poulet en bac gastronomique. Napper de sauce et parsemer de persil au moment du service.
- * Traiter en liaison chaude.
- * Reconstituer la purée selon le mode d'emploi. Traiter en liaison chaude.