

SUJET N°2

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 :

- | | |
|---------------------------------------|---|
| * Betteraves en salade | nombre de portions : 12 portions dont 1 plat témoin |
| * Escalopes de dinde surprise – pâtes | 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 :

- * 1 ravier de betteraves rouges par personne.

2^{ème} réalisation :

- * 1 escalope de dinde + pâtes 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'une cellule de refroidissement rapide

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

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

- 5-1. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les températures et temps à respecter lors des opérations de cuisson, de refroidissement, de stockage et de service. (6 pts)

Différentes étapes lors de la préparation en liaison froide	Température et temps
Cuisson	
Refroidissement rapide	
Stockage	
Service	

- 5-2. Indiquer la DLC d'un plat traité en liaison froide réfrigérée. (2 pts)

.....

- 5-3. Indiquer 2 mentions devant figurer sur l'étiquette des plats traités en liaison froide. (2 pts)

--

FICHE CONTROLE DE DENREES

Préparations : Betteraves en salade
Escalope de dinde surprise - pâtes

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12 portions	Conforme	Non conforme	Observations
<i>1^{ère} réalisation :</i>					
Betteraves rouges en dés	Appertisé	0,900 kg			
Moutarde de Dijon		0,030 kg			
Vinaigre de vin rouge		0,030 L			
Huile de Tournesol		0,100 L			
Oignons jaunes moyens	Frais	0,130 kg			
Ciboulette	Frais	PM			
Sel fin		PM			
Poivre gris moulu		PM			
Salade laitue	4ème gamme	1/2 sachet			
<i>2^{ème} réalisation :</i>					
Escalopes de dinde	Surgelé	12			
Margarine de cuisine		0,050 kg			
Huile d'arachide		0,060 L			
Lait 1/2 écrémé	UHT	0,250 L			
Sauce Béchamel	Déshydraté	selon mode d'emploi			
Bouillon de volaille	Déshydraté	pour 1 L selon mode d'emploi			
Crème liquide	UHT	0,2 L			
Emmental râpé	Frais	0,100 kg			
Sel fin		PM			
Poivre blanc moulu		PM			
Coquillettes		2,500 kg			
Portion à servir :					
➤ 1 ravier de 0,070 kg de betteraves rouges par personne					
➤ 1 escalope de dinde + 0,150 kg de pâtes en barquette individuelle thermoscellée					
Matériel à prévoir :					
➤ 12 barquettes individuelles dont le plat témoin					
➤ 11 ravier individuels + barquette pour le plat témoin					
➤ Mode d'emploi des produits					

SUJET N°2

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : Betterave en salade

- * Déconditionner les denrées.
- * Egoutter les betteraves rouges.
- * Confectionner une vinaigrette moutardée, ajouter l'oignon émincé et la ciboulette, assaisonner. Mélanger les betteraves et la vinaigrette.
- * Dresser les betteraves sur feuille de salade en ravier. Stocker en chambre froide en attente du service.

2^{ème} réalisation : Escalope de dinde surprise - pâtes

- * Déconditionner, préparer les denrées.
- * Dorer dans le mélange margarine et huile les escalopes de volaille 2 minutes de chaque côté, assaisonner. Les Plaquer dans un bac gastronorme, finir la cuisson au four mixte à 180 °C avec couvercle. Réserver au chaud jusqu'au moment du service.
- * Reconstituer la sauce Béchamel avec le lait selon le mode d'emploi. Ajouter le bouillon de volaille reconstitué, cuire 3 à 4 minutes. Ajouter la crème, incorporer le gruyère râpé, assaisonner.
- * Napper les escalopes de volaille avec la sauce Béchamel. Réserver au chaud jusqu'au service.
- * Cuire les pâtes, les conditionner avec l'escalope. Traiter en liaison froide.