

SUJET N°3

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 :

× Tarte au fromage haricots verts vapeur	nombre de portions : 12 portions dont 1 plat témoin
× Tomates garnies	nombre de portions : 12 portions dont 1 plat témoin

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

<u>1^{ère} réalisation :</u> × 1 part de tarte au fromage + haricots verts par personne.
<u>2^{ème} réalisation :</u> × 6 tomates garnies sur assiette individuelle + 6 tomates 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 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, (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)

« Faire des omelettes sans casser des œufs,
c'est enfin possible avec les ovoproduits »

Qu'est-ce que les ovoproduits?	C'est un produit pratique, moderne et 100% naturel. Une nouvelle façon de consommer les œufs qui répond aux nouvelles exigences de la consommation d'aujourd'hui. Un ovoproduit est le résultat d'une transformation des œufs. Ils sont élaborés selon des normes très strictes d'hygiène et de sécurité.
Les différentes formes d'ovoproduits	<ul style="list-style-type: none"> • Liquides • Séchées • Concentrées • Congelées 
Les ovoproduits vous simplifient la vie	Ils sont pratiques, simples à intégrer à vos recettes et rapides à utiliser. Vous avez le choix d'utiliser exclusivement la partie de l'œuf qui vous intéresse (blanc ou jaune ou les deux). Les ovoproduits sont d'une qualité constante: régularité du goût et stabilité des divers produits. Aujourd'hui, les ovoproduits sont vendus exclusivement aux professionnels de l'agroalimentaire et de la restauration. Mais peut-être en trouverez-vous prochainement dans vos rayons!

5-1. Définir les ovoproduits. (2 pts)

.....

.....

.....

5-2. Justifier l'intérêt de l'utilisation des ovoproduits en cuisine collective, restauration d'entreprise,... (3 pts)

.....

.....

5-3. Sur l'étiquette de certains ovoproduits apparaît le terme « produit pasteurisé ». Définir produit pasteurisé. (2 pts)

.....

.....

5-4. Certains ovoproduits sont congelés. Rappeler la température et les conditions de stockage des produits surgelés. (1,5 pt)

.....

.....

5-5. Indiquer la gamme des ovoproduits sous forme liquide. (1,5 pt)

.....

FICHE CONTROLE DE DENREES

Préparations : Tarte au fromage / haricots verts
Tomates garnies

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12 portions	Conforme	Non conforme	Observations
<i>1^{ère} réalisation :</i>					
Plaque de pâte feuilletée	Surgelé	1 unité			
Lait	UHT	1 L			
Préparation pour sauce béchamel	Déshydraté	Pour 1 L de sauce			
Jaune d'œuf	Ovoproduit	0,10 L			
Gruyère râpé	Frais	0,100 kg			
Haricots verts	Surgelé	2 kg			
<i>2^{ème} réalisation :</i>					
Tomates	Frais	12 unités			
Macédoine de légumes	Appertisé	2 bte 4/4			
Olives noires dénoyautées	Appertisé	1 bte ½ (pour décoration)			
Mayonnaise	Prêt à l'emploi	0,10 L			
Salade	Prêt à l'emploi	0,250 kg			
Portion à servir :					
➤ 1 part de tarte au fromage + haricots verts					
➤ 6 tomates garnies sur assiette individuelle + 6 tomates en barquette individuelle thermoscellée					
Matériel à prévoir :					
➤ 12 moules à tartelettes (12 cm de diamètre)					
➤ 6 barquettes individuelles thermoscellables					
➤ 6 assiettes					
➤ 2 bacs gastronormes 1 plein/1 perforé					

SUJET N°3

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : Tarte au fromage / haricots verts

- * Foncer les moules avec la pâte feuilletée.
- * Réaliser une sauce Mornay : reconstituer la sauce béchamel selon le mode d'emploi.
- * Compléter avec les jaunes d'œufs et le gruyère.
- * Assaisonner.
- * Garnir les moules avec la sauce Mornay.
- * Cuire à four chaud 180°C à 200°C environ 30 minutes.
- * Traiter en liaison chaude.

- * Cuire les haricots verts à la vapeur en gastronorme perforé.
- * Assaisonner.
- * Traiter en liaison chaude.

2^{ème} réalisation : Tomates garnies

- * Déconditionner la macédoine.
- * Faire égoutter.
- * Déconditionner les tomates, ouvrir les tomates, les évider.
- * Mélanger la macédoine à la mayonnaise.
- * Assaisonner.
- * Garnir les tomates de macédoine.
- * Dresser sur salade taillée en chiffonnade, 6 tomates sur assiette individuelle et 6 tomates en barquette individuelle.
- * Traiter en liaison froide.