



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

CRDP ALSACE

Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

CONSIGNES GÉNÉRALES À REMETTRE AU JURY
--

L'épreuve EPI comprend :

- la réalisation de préparations culinaires :

deux préparations sont à réaliser par les candidats pour 12 portions y compris le plat témoin. Les deux préparations utilisent des techniques et des appareils différents.

Les denrées sont pesées à l'avance mais les emballages sont laissés à disposition des candidats.

Les préparations seront portionnées, dressées et conditionnées comme indiqué sur le sujet et maintenues à la température réglementaire.

Le plat témoin sera réalisé selon le protocole habituellement pratiqué dans le centre d'examen.

- la remise en état des matériels et du poste de travail, le bionettoyage d'un équipement spécifique qui sont compris dans le temps d'épreuve.

Cette épreuve de 8 heures maximum comprend également :

- une étude technologique : écrit de 20 à 30 min
- la justification des techniques professionnelles mises en œuvre.

(un temps de 10 min de préparation est laissé au candidat avant de procéder à son interrogation).

BEP BIOSERVICES Dominante Agent Technique d'Alimentation			Code : 51 34302
EPI Techniques de Bioservices	DOCUMENT JURY	Session 2010	Page : 1/1