



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.

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation

# 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<sup>ère</sup> réalisation :

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

#### 2<sup>ème</sup> 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

<b>Remettre en état les matériels et les postes de travail</b> <b>Réaliser le bionettoyage d'une chambre froide positive</b>
---

### 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)

<b>BEP BIOSERVICES Dominante Agent Technique d'Alimentation</b>		
<b>EP1 Techniques de Bioservices</b>	<b>Durée : 8 heures</b>	<b>Coefficient : 9</b>
<b>Session 2010</b>	<b>SUJET</b>	<b>Page : 1/4</b>

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)

.....

<b>BEP BIOSERVICES Dominante Agent Technique d'Alimentation</b>		
<b>EPI Techniques de Bioservices</b>	<b>Durée : 8 heures</b>	<b>Coefficient : 9</b>
<b>Session 2010</b>	<b>SUJET</b>	<b>Page : 2/4</b>

## 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<sup>ère</sup> réalisation :</i>					
Grosse tomate ronde	Frais	6			
Bleu d'Auvergne	Frais	0,240 kg			
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<sup>ème</sup> réalisation :</i>					
Cuisses de poulet	Surgelé	12			
Margarine		0,060 kg			
Oignons émincés	Surgelé	0,300 kg			
Champignons émincés	Surgelé	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	Surgelé	0,010 kg			
Persil	Surgelé	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 gastronomique pour 12 personnes

**Matériel à prévoir :**

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

# SUJET N°1

## GAMME OPERATOIRE

### 1<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> 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.