

SUJET N° 1

1. PRODUCTION(S) CULINAIRE(S), en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie de sécurité et d'ergonomie.

Cuisses de poulet sauce crème	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
Riz créole	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
Salade niçoise	nombre de portions :12 dont 1 échantillon

- 1.1 En se référant à la fiche de contrôle des denrées, vérifier la conformité de chaque produit et compléter les colonnes « contrôle » et « observations ».
- 1.2 Réaliser les préparations.

2. CONDITIONNEMENT ET/OU DRESSAGE OU SERVICE.

3. AUTOCONTROLE

Effectuer un prélèvement microbiologique sur une planche à découper.

4. REMISE EN ETAT DES MATERIELS ET DES POSTES DE TRAVAIL.

5. TECHNOLOGIE

- 5.1 Définir le terme « ovoproduits ».
- 5.2 Citer les 5 présentations commerciales des ovoproduits.
- 5.3 Donner 3 avantages de l'utilisation des ovoproduits.
- 5.4 Indiquer les mentions obligatoires de l'étiquette de l'ovoproduit mise en annexe.

ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES	SESSION 1999	
BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODES : 51 34302 50 22122	DUREE : 05H00
EP2 - TECHNIQUES DE BIOSERVICES : TECHNIQUES D'ALIMENTATION	SUJET N° 1	COEF. : BEP : 8 - CAP : 10

BEP BIOSERVICES CAP ATA	EP2 - TECHNIQUES D'ALIMENTATION	SUJET N° 1	SESSION 1999	Page 1/4
----------------------------	---------------------------------	------------	--------------	----------

FICHE DE CONTRÔLE N °

N° DU CANDIDAT :

**PREPARATIONS :
CUISSSES DE POULET SAUCE CREME
SALADE NICOISE**

Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
1^{ère} réalisation cuisse de poulet huile échalote ciselée ail granulé fond blanc de volaille « chef » crème fraîche sel poivre riz long	Frais Surgelé Surgelé déshydraté	12 p 0,05 l 0,02 kg PM Pour 1 l 0,1 l PM PM 0,600 kg			
2^{ème} réalisation pommes de terre œufs durs haricots verts olives thon tomates laitues	5 ^{ème} g sous vide appertisé appertisé appertisé frais 4 ^{ème} g	0,250 kg 3 p 0,250 kg 12 p 0,250 kg 0,250 kg 0,125 g			Petits dés

Portions à servir :

1^{ère} réalisation : présentée en barquettes individuelles aluminium ou plastique

2^{ème} réalisation : sur assiettes individuelles jetables

Matériel à prévoir :

12 barquettes individuelles aluminium ou plastique
12 assiettes individuelles

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : cuisses de poulet sauce crème – riz créole

- ◆ faire rôtir les cuisses de poulet au four mixte 180°C pendant 20 à 30 min
- ◆ faire suer les échalotes et l'ail dans l'huile
- ◆ mouiller avec le fond blanc de volaille reconstitué selon le mode d'emploi.
laisser mijoter 5 min.
- ◆ ajouter la crème fraîche.
- ◆ assaisonner.
- ◆ cuire le riz.
- ◆ conditionner en barquettes alu individuelle viande + légumes.
- ◆ traiter en liaison froide.

2^{ème} réalisation : salade niçoise

- couper en 4 les œufs durs
- émietter le thon
- tailler les tomates
- dresser sur assiette : la laitue, les haricots verts, les pommes de terre, les tomates, le thon puis décorer avec les œufs et les olives
- stocker en chambre froide.

ANNEXE

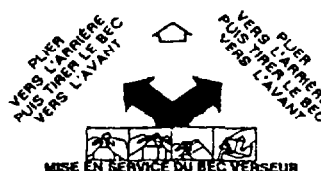
VARIOPAK

COLIBRI

R. LIOT S.A.

1134-144 Av. LAFERRIERE (94000) CRETEIL
TEL. 42.07.38.96

Usine de Production
Herstellungswerk
Fabbrica di produzione



R. LIOT S.A.

EMB
USINE DE PLEUMARTIN (86450)

COLIBRI

Lot de fabrication : 6010 C

à consommer de préférence avant le :

30 07 99

Blanc d'œuf pasteurisé congelé
Pasteurisiertes tiefgefrorenes Eiweiss
Albumo d'uovo pastorizzato congelato
produit congelé à conserver à
une température inférieure à -12 °C
ein Tiefkühlerzeugnis
aufbewahrung bei unter -12 °C
prodotto congelato da conservare ad
una temperatura inferiore a -12 °C

Blanc d'œuf pasteurisé congelé

- Ingredients :
- blanc d'œuf pasteurisé : 94,5 %
 - sucre : 5 %
 - dextrine
 - stabilisants : 0,1 %
 - farine de graine de guar
 - gomme xanthane
 - farine de graine de caroube

Mode d'emploi :
Après décongélation, le "COLIBRI" s'utilise comme du
blanc d'œuf frais.

Pasteurisiertes tiefgefrorenes Eiweiss

- Zutaten :
- pasteurisiertes Eiweiß, 94,5 %
 - Zucker : 5 %
 - Dextrine
 - Stabilisatoren : 0,1 %
 - Mehl aus Guarana-Samen
 - Xanthan-Gummi
 - Mehl aus Johannisbrotsaamen

Gebrauchshinweis :
Nach dem Auftauen wird "COLIBRI" wie frisches Eiweiss
verwendet.

Albumo d'uovo pastorizzato congelato

- Ingredienti :
- albumo d'uovo pastorizzato al 94,5 %
 - zucchero : 5 %
 - Destrina
 - stabilizzanti : 0,1 %
 - farina di semi di guar
 - gomma di xantane
 - farina di semi di carruba

Istruzioni per l'uso :
Dopo lo scongelamento, il "COLIBRI" viene usato come
albumo d'uovo fresco.

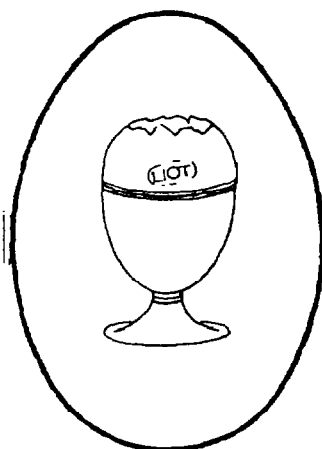
A consommer de préférence avant la date indiquée sur
le dessus de l'emballage.

EMB : Usine de production
LIOT 86450 PLEUMARTIN - FRANCE
Herstellungswerk
LIOT 86450 PLEUMARTIN - FRANCE
Fabbrica di produzione
LIOT 86450 PLEUMARTIN - FRANCE

POIDS NET : 1KG



COLIBRI



Blanc d'œuf pasteurisé congelé

Pasteurisiertes tiefgefrorenes Eiweiss

Albumo d'uovo pastorizzato congelato



COLIBRI

SUJET N° 2

1. PRODUCTION(S) CULINAIRE(S), en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie de sécurité et d'ergonomie.

Salade de lentilles	nombre de portions : 12 dont 1 échantillon
---------------------	--

Poulet rôti sauce bigarade	nombre de portions : 12 dont 1 échantillon
----------------------------	--

1.1 En se référant à la fiche de contrôle des denrées, vérifier la conformité de chaque produit et compléter les colonnes « contrôle » et « observations ».

1.2 Réaliser les préparations.

2. CONDITIONNEMENT ET/OU DRESSAGE OU SERVICE.

3. AUTOCONTROLE

Effectuer un prélèvement bactériologique à l'intérieur d'un bac gastronorme.

4. REMISE EN ETAT DES MATERIELS ET DES POSTES DE TRAVAIL.

5. TECHNOLOGIE

5.1 Citer les différents modes de distribution avec déplacement du consommateur.

5.2 Expliquer chacun des modes de distribution.

ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES	SESSION 1999		
BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODES : 51 34302 50 22122	DUREE : 05H00	
EP2 - TECHNIQUES DE BIOSERVICES : TECHNIQUES D'ALIMENTATION	SUJET N° 2	COEF. : BEP : 8 - CAP : 10	

BEP BIOSERVICES CAP ATA	EP2 - TECHNIQUES D'ALIMENTATION	SUJET N° 2	SESSION 1999	Page 1/4
----------------------------	---------------------------------	------------	--------------	----------

FICHE DE CONTRÔLE N ° 2

N° DU CANDIDAT :

PREPARATIONS :
POULET ROTIE SAUCE A L'ORANGE
SALADE DE LENTILLES

Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<p>1^{ère} réalisation</p> <p>lentilles au naturel saucisses Strasbourg échalottes hâchées salade tomate persil vinaigrette</p>	<p>Appertisé Sous vide Surgelé 4^{ème} g frais surgelé prête à l'emploi</p>	<p>2 boîtes 4/4 5 p 0,150 kg 0,150 kg 3 p pm pm</p>			
<p>2^{ème} réalisation</p> <p>cuisse de poulet huile de cuisson sauce bigarade crème fraîche herbes de Provence sel fin , sel gros poivre riz long</p>	<p>Surgelé déshydraté frais sec moulu</p>	<p>12 p 0,07 l pour 1 l 0,250 kg pm pm pm 0,600 kg</p>			

Portions à servir :

1^{ère} réalisation : 12 assiettes individuelles jetables
 2^{ème} réalisation : 12 barquettes thermoscellables de 1 part

Matériel à prévoir :

12 barquettes individuelles aluminium ou plastique
 12 assiettes individuelles

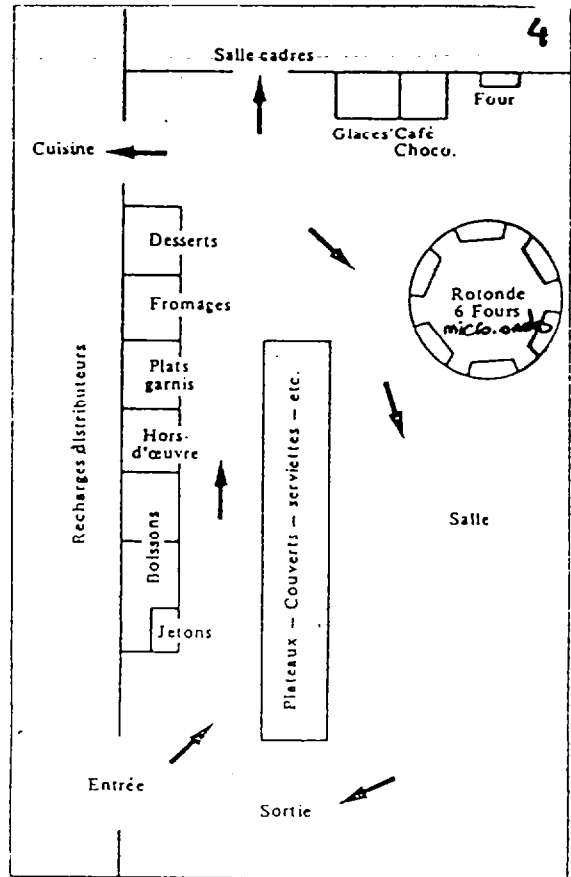
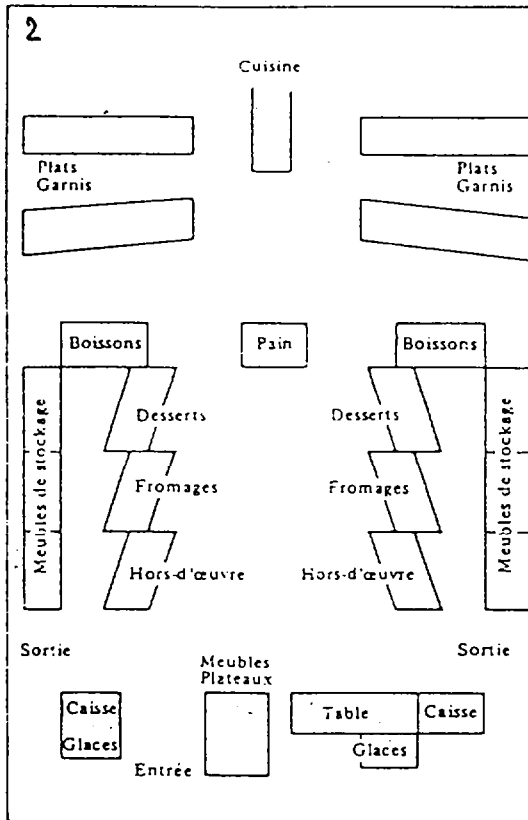
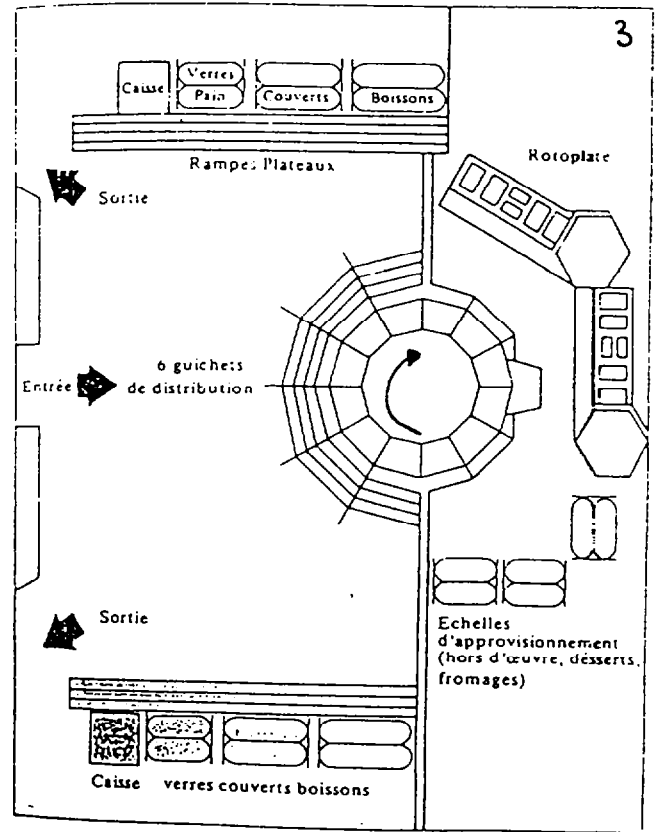
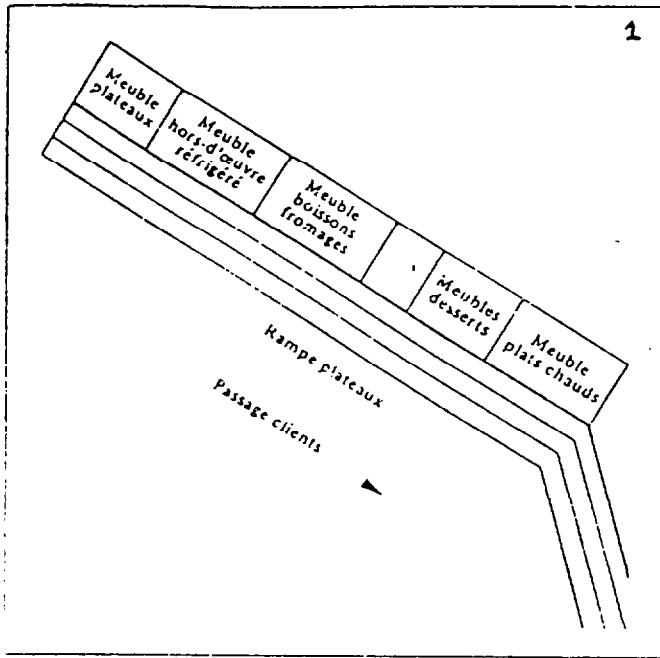
GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : salade de lentilles

- ◆ déboiter les lentilles, les égoutter, les rincer ou non selon le mode d'emploi
- ◆ déconditionner les saucisses, les rincer, les égoutter
- ◆ préparer les éléments de la salade et de décor
- ◆ couper les tomates en petits quartiers
- ◆ émincer les saucisses
- ◆ ciseler la salade en chiffonade
- ◆ mélanger lentilles + saucisses + échalotes. Assaisonner.
- ◆ portionner sur assiettes individuelles les légumes mélangés sur la chiffonade
- ◆ décorer avec les tomates et une pointe de persil
- ◆ stocker au froid.

2^{ème} réalisation : poulet rôti sauce bigarade

- rôtir les cuisses de poulet
- plaquer les morceaux de poulet, parsemer d'herbes de Provence, cuire à four 180°C 30 à 45 min
- préparer la sauce bigarade selon le mode d'emploi (pour 1 l)
- incorporer la crème fraîche
- rectifier l'assaisonnement
- cuire le riz à l'eau bouillante salée, rafraîchir, égoutter
- conditionner et traiter en liaison froide barquettes individuelles.



SUJET N° 3

1. PRODUCTION(S) CULINAIRE(S), en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie de sécurité et d'ergonomie.

Côtes de porc	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
Légumes variés	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
Tarte Marguerite	nombre de portions :12 dont 1 échantillon

- 1.1 En se référant à la fiche de contrôle des denrées, vérifier la conformité de chaque produit et compléter les colonnes « contrôle » et « observations ».
- 1.2 Réaliser les préparations.

2. CONDITIONNEMENT ET/OU DRESSAGE OU SERVICE.

3. AUTOCONTROLE

Effectuer un prélèvement microbiologique sur le bol du batteur mélangeur.

4. REMISE EN ETAT DES MATERIELS ET DES POSTES DE TRAVAIL.

5. TECHNOLOGIE

Le four mixte ou multicuiseur fait partie de la base de l'équipement des cuisines des collectivités.

- 5.1 Enoncer sa fonction globale
- 5.2 Citer l'équipement du four nécessaire pour réaliser la cuisson dans les cas suivants :
 - chou fleur surgelé
 - galets de purée de carottes
 - tartes aux pommes
 - pâte hors moule : feuilleté aux pommes.
- 5.3 Indiquer les avantages d'une cuisson en chaleur mixte.
- 5.4 Indiquer les mentions obligatoires de l'étiquette de l'ovoproduit mise en annexe.

ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES	SESSION 1999	
BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODES : 51 34302 50 22122	DUREE : 05H00
EP2 - TECHNIQUES DE BIOSERVICES : TECHNIQUES D'ALIMENTATION	SUJET N° 3	COEF. : BEP : 8 - CAP : 10

BEP BIOSERVICES CAP ATA	EP2 - TECHNIQUES D'ALIMENTATION	SUJET N° 3	SESSION 1999	Page 1/3
----------------------------	---------------------------------	------------	--------------	----------

FICHE DE CONTRÔLE N °

N° DU CANDIDAT :

**PREPARATIONS :
COTES DE PORC - LEGUMES VARIES
TARTE MARGUERITE**

Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<p>1^{ère} réalisation</p> <p>côtes de porc margarine légumes couscous oignons émincés sauce tomate fraîche ail granulé sel, poivre</p>	<p>Frais</p> <p>Appertisé</p> <p>Surgelé</p> <p>Appertisé déshydraté</p>	<p>12 p</p> <p>0,060 kg</p> <p>1 boîte 5/1</p> <p>0,4 kg</p> <p>0,2 kg</p> <p>PM</p> <p>PM</p>			
<p>2^{ème} réalisation</p> <p>tarte Marguerite 6 parts crème pâtissière à froid vanille lait ou eau cerises dénoyautées quetsches ½ poires nappage blond</p>	<p>à garnir</p> <p>UHT</p> <p>appertisé</p> <p>appertisé</p> <p>appertisé</p> <p>appertisé</p>	<p>2</p> <p>pour 1 l</p> <p>1 l</p> <p>1 boîte 4/4</p> <p>1 boîte 4/4</p> <p>1 boîte 4/4</p> <p>PM</p>			

Portions à servir :

1^{ère} réalisation : en barquettes individuelles aluminium ou plastique

2^{ème} réalisation : en tarte sur plat avec napperon dentelle

Matériel à prévoir :

12 barquettes individuelles aluminium ou plastique à avec couvercle
plats pour tarte

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : côtes de porc – légumes variés

- ◆ cuire les côtes de porc dans la margarine
- ◆ réserver au chaud
- ◆ faire suer les oignons dans la matière grasse de cuisson des côtes de porc. Incorporer la sauce tomate
- ◆ égoutter les légumes pour couscous. Les ajouter à la préparation
- ◆ ajouter l'ail
- ◆ laisser cuire 10 min
- ◆ rectifier l'assaisonnement
- ◆ conditionner en barquettes individuelles (aluminium ou plastique) les côtes de porc et les légumes
- ◆ traiter en liaison froide.

2^{ème} réalisation : tarte Marguerite

- préparer la crème pâtissière suivant le mode d'emploi
- garnir les tartes de crème pâtissière
- décorer avec les fruits préalablement égouttés
- napper
- présenter la tarte entière sur plat
- stocker en chambre froide.

SUJET N° 4

1. PRODUCTION(S) CULINAIRE(S), en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie de sécurité et d'ergonomie.

Côtes de porc aux carottes	nombre de portions :12 dont 1 échantillon
Banane déguisée	nombre de portions :12 dont 1 échantillon

- 1.1 En se référant à la fiche de contrôle des denrées, vérifier la conformité de chaque produit et compléter les colonnes « contrôle » et « observations ».
- 1.2 Réaliser les préparations.

2. CONDITIONNEMENT ET/OU DRESSAGE OU SERVICE.

3. AUTOCONTROLE

Réaliser un prélèvement microbiologique sur une poignée de la chambre froide.

4. REMISE EN ETAT DES MATERIELS ET DES POSTES DE TRAVAIL.

5. TECHNOLOGIE

Vous avez travaillé des produits surgelés.

- 5.1 Indiquer dans quelle gamme de produit ils sont classés.
- 5.2 Citer les autres gammes de produits.
- 5.3 Donner les précautions à prendre pour la réception, le stockage et l'emploi des produits surgelés dans une cuisine de collectivité.

ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES	SESSION 1999	
BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODES : 51 34302 50 22122	DUREE : 05H00
EP2 – TECHNIQUES DE BIOSERVICES : TECHNIQUES D'ALIMENTATION	SUJET N° 4	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10

BEP BIOSERVICES CAP ATA	EP2 – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	SUJET N° 4	SESSION 1999	Page 1/3
----------------------------	---------------------------------	------------	--------------	----------

FICHE DE CONTRÔLE N °

N° DU CANDIDAT :

**PREPARATIONS :
COTES DE PORC AUX CAROTTES
BANANE DEGUISEE**

Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
1^{ère} réalisation					
côtes de porc	Frais ou surgelé	12			
sauce chasseur	Déshydraté	pour 1 l			
crème fraîche		0,125 l			
carottes en rondelles	surgelé	2,500 kg			
sel		PM			
poivre		PM			
2^{ème} réalisation					
banane	Frais	0,750 kg			
crème dessert vanille Mont Blanc	Appertisé	0,700 kg			
crème liquide	UHT	0,050 l			
citron jus bouteille 70 cl	Bt	0,050 l			
sauce chocolat à froid Nestlé	poudre	0,050 kg			
noix de coco râpée		0,025 kg			

Portions à servir :

1^{ère} réalisation : en barquettes individuelles thermoscellables

2^{ème} réalisation : en ramequins

Matériel à prévoir :

12 barquettes individuelles thermoscellables

12 ramequins jetables ou non

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : COTES DE PORC AUX CAROTTES

- ◆ cuire les côtes de porc au four mixte 180° pendant 20 min
- ◆ reconstituer la sauce chasseur
- ◆ assaisonner
- ◆ lier à la crème fraîche
- ◆ cuire les carottes à l'eau bouillante salée ou au four vapeur
- ◆ conditionner en barquettes individuelles viande + légumes pour une liaison froide.

2^{ème} réalisation : BANANE DEGUISEE

- détendre la crème vanille « Mont Blanc » avec la crème fleurette
- remplir au $\frac{3}{4}$ les ramequins avec la crème vanille détendue
- répartir les rondelles de bananes préalablement citronnées et égouttées
- décorer de sauce chocolat et saupoudrer de noix de coco
- stocker au frais.

SUJET N° 5

1. PRODUCTION(S) CULINAIRE(S), en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie de sécurité et d'ergonomie.

Salade composée	nombre de portions : 12 dont 1 échantillon
Poisson sauce câpres et riz	nombre de portions : 12 dont 1 échantillon

- 1.1 En se référant à la fiche de contrôle des denrées, vérifier la conformité de chaque produit et compléter les colonnes « contrôle » et « observations ».
- 1.2 Réaliser les préparations.

2. CONDITIONNEMENT ET/OU DRESSAGE OU SERVICE.

- Dressage des parts (0,180 kg) de salade en barquettes individuelles
- 1 filet de poisson avec sauce et riz en barquette individuelle.

3. AUTOCONTROLE

Chaque élève effectuera un prélèvement sur son plan de travail en fin de service.

4. REMISE EN ETAT DES MATERIELS ET DES POSTES DE TRAVAIL.

5. TECHNOLOGIE

- 1 – Compléter le schéma ci-joint concernant le four mixte et décrire ses différentes fonctions.
- 2 – Définir la restauration différée.

ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES	SESSION 1999	
BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODES : 51 34302 50 22122	DUREE : 05H00
EP2 – TECHNIQUES DE BIOSERVICES : TECHNIQUES D'ALIMENTATION	SUJET N° 5	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10

BEP BIOSERVICES CAP ATA	EP2 – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	SUJET N°5	SESSION 1999	Page 1/4
----------------------------	---------------------------------	-----------	--------------	----------

FICHE DE CONTRÔLE N ° 5

N° DU CANDIDAT :

PREPARATIONS :
SALADE COMPOSEE
POISSON SAUCE CAPRES - RIZ CREOLE

Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<p>1^{ère} réalisation</p> <p>tomates concombre maïs salade vinaigrette sel, poivre</p>	<p>Frais Frais Appertisé 4^{ème} g prête à l'emploi</p>	<p>8 p 1 p 0,4 kg 1 pt PM</p>			
<p>2^{ème} réalisation</p> <p>poisson court-bouillon eau margarine farine câpres riz long sel, poivre</p>	<p>Surgelé Déshydraté appertisé</p>	<p>12 filets pour 1 l 1 l 0,080 kg 0,080 kg 1 cuil soupe 0,6 kg PM</p>			

Portions à servir :

1^{ère} réalisation : en assiettes individuelles

2^{ème} réalisation : 1 filet de poisson avec riz et sauce en barquette individuelle

Matériel à prévoir :

12 barquettes individuelles
assiettes individuelles

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : salade composée

- ◆ déboîter le maïs, égoutter
- ◆ préparer les tomates. Eplucher les concombres. Couper en rondelles. Tailler la salade en chiffonnade.
- ◆ dresser sur assiettes individuelles salade, tomates, maïs, concombre
- ◆ ajouter la vinaigrette
- ◆ stocker au froid.

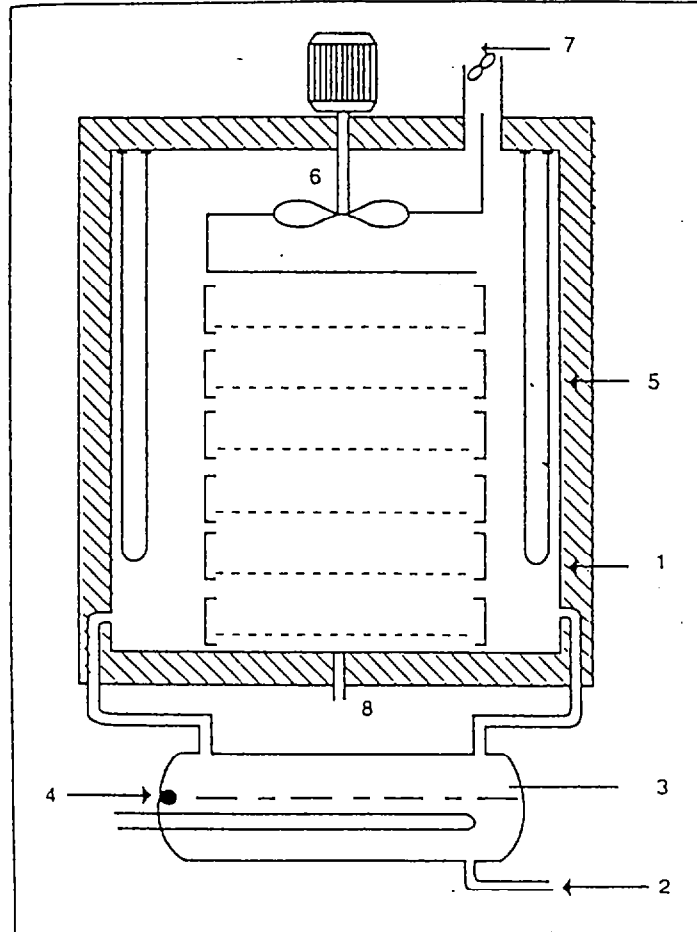
2^{ème} réalisation : poisson sauce câpres – riz créole

- faire cuire le riz à la créole
- reconstituer le court-bouillon en suivant le mode d'emploi
- plaquer le poisson en bac gastronomique. Cuire
- prélever 1 l de bouillon, le passer au chinois. Réserver le poisson au chaud
- préparer un roux blanc
- mouiller avec le bouillon,
- dans la sauce blanche, ajouter les câpres
- rectifier l'assaisonnement . Conditionner en barquettes le poisson
- napper de sauce. Ajouter le riz
- traiter en liaison froide.

ANNEXE

LES FOURS MIXTES

D'après : Equipements Sciences appliquées – B. Rougier – C. Chrétien.



1		5	
2		6	
3		7	
4		8	