

## SUJET N° 10

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

Blancs de poulet au curry et coco - riz      nombre de portions :12 dont 1 échantillon

Salade de fruits à la menthe      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 après la désinfection d'un couteau éminceur.

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

5. TECHNOLOGIE

Cellule de refroidissement rapide à froid mécanique.

Enoncer la fonction globale du matériel.

Indiquer les fonctions des différents organes en vous aidant du document joint et préciser leurs caractéristiques.

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° 10	COEF. : BEP : 8 - CAP : 10

BEP BIOSERVICES CAP ATA	EP2 - TECHNIQUES D'ALIMENTATION	SUJET N° 10	SESSION 1999	Page 1/4
----------------------------	---------------------------------	-------------	--------------	----------

**FICHE DE CONTRÔLE N ° 10**

**N° DU CANDIDAT :**

**PREPARATIONS :  
BLANCS DE POULET AU CURRY ET COCO - RIZ  
SALADE DE FRUITS A LA MENTHE**

**Composants de la réalisation**

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<p><b>1<sup>ère</sup> réalisation</b></p> <p>blancs de poulet fond blanc de volaille curry en poudre sauce vin blanc « chef » crème fraîche sel, poivre noix de coco râpée riz long</p>	<p>Surgelé Déshydraté 1 flacon déshydraté UHT PM Sachet Sachet</p>	<p>12 p de 120 g pour 1 l  pour 1 l ½ l  0,250 kg 0,720 kg</p>			
<p><b>2<sup>ème</sup> réalisation</b></p> <p>macédoine de fruits au sirop pommes bananes oranges citron menthe kirsch</p>	<p>Appertisé Frais Frais Frais Frais Fraîche Bouteille</p>	<p>1 bte 4/4 2 pièces 3 pièces 1 pièce 1 pièce 1 botte 1 dl</p>			

Portions à servir :

1<sup>ère</sup> réalisation : 1 blanc de poulet + portion de riz nappés de sauce  
2<sup>ème</sup> réalisation : 12 ramequins dessert pour service en self

Matériel à prévoir :

12 barquettes individuelles pour plat cuisiné  
12 ramequins

## GAMME OPERATOIRE

### 1<sup>ère</sup> réalisation : blancs de poulets au curry et coco - riz

- ◆ reconstituer le fond blanc de volaille selon mode d'emploi
- ◆ plaquer les blancs de poulets en bac gastronorme
- ◆ napper de fond blanc reconstitué
- ◆ saupoudrer de curry
- ◆ ajouter la moitié de la noix de coco râpée
- ◆ cuire au four mixte à 180°C pendant 20 minutes
- ◆ préparer la sauce vin blanc « chef » en la reconstituant avec le jus de cuisson
- ◆ lier avec la crème fraîche
- ◆ ajouter le restant de noix de coco râpée
- ◆ assaisonner si besoin
- ◆ traiter en liaison froide
- ◆ cuire le riz
- ◆ traiter en liaison froide

### 2<sup>ème</sup> réalisation : salade de fruits à la menthe

- déconditionner la macédoine de fruits
- préparer les fruits frais
- les tailler en dés. Les citronner
- ajouter du kirsch
- mélanger les fruits taillés à la macédoine
- ajouter la menthe taillée finement (réserver quelques feuilles pour le décor)
- dresser en ramequins individuels pour un service en self.

## ANNEXE

### LES CELLULES A FROID MECANIQUE

Le refroidissement rapide a bien entendu pour objet de stopper la cuisson mais surtout de stopper le développement bactérien.

**- plats réfrigérés : descente en température de +65°C à +10°C à coeur en moins de 2 heures (temps de manutention inclus dans les opérations).**

**- plats congelés : descente en température de +65°C à -18°C à coeur en moins de 4h30, quelle que soit la charge.**

Sachant que la zone de +10°C à +63°C est considérée comme la plus favorable au développement des microbes pathogènes (ceux qui fabriquent les toxines responsables des intoxications), les préparations doivent rester le moins longtemps possible dans cette tranche de température. A la suite de leur passage en cellule de refroidissement ou de surgélation rapide, les plats doivent être entreposés en chambre froide entre 0 et +3° C pour les plats réfrigérés ou à -18°C pour les plats surgelés.

Les systèmes actuellement proposés sont constitués de 3 parties principales :

**a)** l'enceinte isotherme constituée de panneaux isolants, d'épaisseurs différentes en fonction de l'utilisation, recouverts intérieurement d'acier inoxydable de qualité alimentaire ;

**b)** l'échangeur thermique appelé évaporateur dans lequel le fluide frigorigène va s'évaporer en refroidissant l'air. Un ou plusieurs ventilateurs à forts débits pour accélérer les échanges thermiques.

**c)** la machinerie frigorifique située à l'extérieur et reliée à l'échangeur par l'intermédiaire de deux tuyauteries, est principalement constituée d'un compresseur chargé de véhiculer le fluide frigorigène et d'un condenseur assurant la condensation de celui-ci par l'intermédiaire d'eau ou d'air.

Pour les petites enceintes de refroidissement, l'ensemble compresseur-condenseur est généralement situé en partie haute, à proximité, par exemple, des systèmes de commande. Par contre, pour les installations de grande puissance, la machinerie frigorifique est située dans une salle des machines.

Afin d'améliorer le contrôle des températures de refroidissement ou de surgélation, certains fabricants ont créé des sondes thermométriques qui rendent le fonctionnement des cellules de refroidissement et de surgélation entièrement automatique. Véritable pilote automatique, la sonde prend en charge tous les contrôles en cours d'opération •

La Cuisine Collective avril 1998

## SUJET N° 11

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

Escalopes de dinde à la bigarade - épinards nombre de portions :12 dont 1 échantillon

Concombre à la ciboulette 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 après la désinfection d'une planche à découper.

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

5. TECHNOLOGIE

La restauration collective utilise les ovoproduits.

- Donner une classification.
- Indiquer les formes de commercialisation en vous aidant du document joint.

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° 11	COEF. : BEP : 8 - CAP : 10

BEP BIOSERVICES CAP ATA	EP2 - TECHNIQUES D'ALIMENTATION	SUJET N° 11	SESSION 1999	Page 1/5
----------------------------	---------------------------------	-------------	--------------	----------

**FICHE DE CONTRÔLE N °**

**N° DU CANDIDAT :**

**PREPARATIONS :  
ESCALOPES DE DINDE A LA BIGARADE – EPINARDS  
CONCOMBRE A LA CIBOULETTE**

**Composants de la réalisation**

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<p><b>1<sup>ère</sup> réalisation</b></p> <p>escalopes de dinde fond blanc de volaille margarine sel, poivre sauce bigarade « chef » crème fraîche épinards beurre noix muscade</p>	<p>Frais</p> <p>Boîte UHT Surgelés</p>	<p>12 p pour 1 l 0,100 kg PM pour 1 l 0,250 kg 2,500 kg 0,050 kg</p>			
<p><b>2<sup>ème</sup> réalisation</b></p> <p>concombres salade yaourts nature ciboulette sel, poivre citron</p>	<p>Frais</p> <p>4<sup>ème</sup> gamme frais déshydraté</p> <p>frais</p>	<p>1,800 kg 1 sachet 4 pièces 0,025 kg PM 1 pièce</p>			

Portions à servir :

1<sup>ère</sup> réalisation : 1 escalope de dinde + épinards nappés de sauce  
2<sup>ème</sup> réalisation : 12 assiettes à hors d'œuvre (self service)

Matériel à prévoir :

12 barquettes individuelles pour plat cuisiné  
12 assiettes à hors d'œuvre (self service)

## GAMME OPERATOIRE

### 1<sup>ère</sup> réalisation : escalopes de dinde à la bigarade - épinards

- ◆ reconstituer le fond de volaille selon mode d'emploi
- ◆ dorer les escalopes dans la matière grasse
- ◆ plaquer les escalopes dans un bac gastronorme
- ◆ verser dessus le fond de volaille
- ◆ terminer la cuisson au four mixte 180 °C pendant 15 minutes
- ◆ débarrasser les escalopes. Réserver au chaud
- ◆ filtrer le jus de cuisson
- ◆ reconstituer la sauce bigarade avec le jus obtenu
- ◆ ajouter la crème fraîche. Assaisonner
- ◆ rectifier l'assaisonnement
- ◆ traiter en liaison froide
- ◆ cuire les épinards en bacs gastronormes au four vapeur
- ◆ assaisonner et ajouter la muscade
- ◆ parsemer de beurre
- ◆ conditionner 1 escalope + épinards
- ◆ napper de sauce
- ◆ traiter en liaison froide

### 2<sup>ème</sup> réalisation : concombres à la ciboulette

- déconditionner la salade
- peler les concombres. Les couper en deux dans le sens de la longueur. Enlever les graines
- émincer finement chaque moitié
- réserver au frais
- préparer la sauce ciboulette
- ajouter la ciboulette aux yaourts
- assaisonner
- ajouter 1 jus de citron
- sur fond de salade, dresser les concombres sur assiette individuelle. Napper de sauce ciboulette. Parsemer d'un peu de ciboulette.

# Les ovoproduits sortent de leur coquille...

Pour éviter tous les risques bactériologiques de l'oeuf coquille et par commodité, la restauration collective utilise des ovoproduits, au sens large du terme. En voici donc une "vitrine".

**A BCD** classe ses ovoproduits en deux catégories. La première regroupe une palette classique mais très étendue. Les produits sont disponibles en version "frais" ou "congelé" et suivant des conditionnements multiples, du plus petit au plus gros. On trouve ainsi du blanc d'oeuf longue conservation, concentré, du jaune d'oeuf sucré à 10 %, salé à 11 %, de la bombe pour dorure, de la poudre d'oeuf... La deuxième famille, plus récente, dite de seconde transformation, présente des oeufs en barre en frais ou surgelé (3 kg), des omelettes fraîches ou surgelées, nature, avec ou sans sel, avec ou sans ingrédients. Les conditionnements sont des barquettes (par 6, par 8, par 10) ou des sachets pour des quantités plus importantes. Intéressant aussi : les oeufs durs écalés (en alvéole ou en seau), les oeufs brouillés frais ou surgelés, des blancs en neige en barquettes de 2,2 litres, des oeufs mayonnaise pour des préparations d'oeufs mimosa ou d'oeufs piémontaise.



**Davigel** propose des rouleaux d'oeufs surgelés utilisables pour des sandwiches, des salades, des pizzas. Leur conservation est de 12 mois à -18 °C et de 2 ou 8 jours après décongélation et suivant que l'on a ouvert le film plastique ou pas. Dans ce cas, il faut conserver entre 0 et 4°C. Un rouleau permet de couper 40 rondelles régulières, on trouve 10 rouleaux par carton. Poids net : 3 kg. **Davifrais** commercialise de l'oeuf entier liquide en brique de 1 kg (carton de 6 briques) ou en *bag in box* de 5 kg. La composition est "100 % oeuf de poule". Quant à la DLC, elle est de 28 jours entre 0 et 3 °C avant ouverture et de deux jours après ouverture. Pour pâtisseries : génoise, pâte à chou, brioche... ou pommes dauphines, soufflés, omelettes... Signalons aussi, chez Davifrais toujours, la gamme des oeufs prêts à l'emploi et frais : les oeufs brouillés (DLC 21 jours à 0/3°C, conditionnement en sacs *boiling bag* de 1 kg, cartons de 6 sacs), les oeufs pochés (DLC 21 jours à 0/3°C,



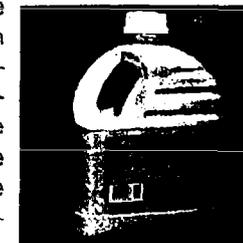
conditionnement par 60 oeufs de calibre 50/55 g), les omelettes pliées en deux en deux grammages (DLC 14 jours) et les oeufs durs sous deux calibrages : 45/50g ou 50/55 g (DLC 28 jours).

**France-Ponte** propose à sa marque des oeufs durs écalés de différents calibres (45/50 g, 50/55 g, 55/60 g) en barquette thermoformée de 40 pièces ou en seau plastique de 80 ou 150 pièces. DLC de 28 jours. Température de conservation de 0 à +3°C. Le même fournisseur vend aussi des oeufs pochés conditionnés en seau de 60 oeufs de calibre 50/55 g. DLC de 21 jours entre 0 et +3°C. Egalement disponibles chez France-Ponte : des oeufs brouillés frais cuits sous vide et conditionnés en sacs de 1 kg ou 2 kg, réchauffables directement dans l'emballage ; des omelettes fraîches nature, salées, sans sel, garnies... conditionnées en barquette aluminium ou polypropylène et d'un poids de 90 g, 110 g ou 135 g.



oeufs, 12 barquettes constituant le carton (144 oeufs). Les oeufs liquides quant à eux sont pasteurisés (28 jours de DLC), on les trouve sous formes de blanc, jaune ou entier avec des conditionnements de 1 kg en *tetra brick*, 5 ou 15 kg en *bag in box*, ou en 20x20 kg bac poche.

**Ovipac** propose une préparation pour quiche, liquide, prête à l'emploi, conditionnée en bidon plastique de 2 litres et d'une durée de conservation de 4 semaines. Egalement disponibles : des oeufs durs mayonnaise en seau de 1 et 5 kg pour réaliser rapidement des sandwiches ou toute autre entrée froide ; des blancs d'oeufs en neige cuits dans l'emballage avec une couche de caramel au fond de la barquette plastique de 2,2 litres (conservation 4 semaines entre 0 et 3 °C). Ovipac vend aussi des oeufs durs écalés, en seaux (75 unités et 150) ou en sachets alvéolés (de 4, 12, 30 pièces) sous deux marques Ovipac et Rebours. Calibre : 43/53 ou 53/63. DLC : 28 jours. Signalons également chez Ovipac des oeufs pochés moulés, en alvéoles, de petit calibre et conditionnés en cartons de 60 pièces ou en seaux de 60 ou 90 oeufs.



## ANNEXE (suite)

**Karea** est le spécialiste des omelettes surgelées (DLC 18 mois). Différents grammages sont proposés : en cubes, 65 g,



90 g, 110 g, 135 g ... et outre l'omelette nature, la gamme offre un très large de choix de garnitures : lardons-fromage, champignons-fromage, jambon-fromage, fromage, dinde fumée-fromage, oignons, fines herbes, bolognaise, mexicaine.... Les conditionnements se font en vrac carton (30 à 60 pièces suivant le poids des omelettes) ou en barquettes gastronomes en aluminium ou en polypropylène (à l'unité, 2, 6, 8, 10 pièces). Le réchauffage se fait dans tous les types de fours. Karea garantit que les omelettes ne rendent pas d'eau et ne dessèchent pas.

La ferme du pré fabrique et commercialise deux produits : des oeufs durs écalés (sous la marque **Servis Oeuf**) et des oeufs liquides (même marque). Les premiers de DLC 28 jours (0 à 4 °C) sont disponibles en seaux de 75 oeufs (calibre 50/55) et 150 oeufs (calibre 45/50, 50/55, 45/55 2ème choix). On trouve aussi ces oeufs durs en barquette de 2x6



### **Ovoland**

propose des oeufs durs écalés (calibre 43/53 g) en seau de 75 et 150 oeufs ou en cartons de 120 et 180 oeufs (alvéoles sous atmosphère contrôlée de 30 oeufs).



La DLC est de 28 jours. Mais Ovoland commercialise aussi des oeufs liquides pasteurisés en bouteille plastique de 2 kg ou en *bag in box* de 10 et 20 kg. On trouve au choix de l'oeuf entier (20 oeufs pour 1 kg), du blanc (30 blancs pour 1 kg), du jaune (60 jaunes pour 1 kg). DLC : 28 jours sans additif ni conservateur. Ces différents produits permettent de réaliser omelettes, mayonnaise, quiches, meringues, gâteaux... L'enseigne commerciale de Glon possède également des oeufs pochés cuits sous vide en cartons de 48 oeufs de 40 g environ, des oeufs brouillés frais en barquette de 1 kg, des omelettes de 90 et 135 g nature ou garnies, disponibles en barquette...

Ovoland commercialise une gamme d'ovoproduits pasteurisés de longue conservation sous forme liquide. Il s'agit de blanc d'oeuf, de jaune d'oeuf et d'oeuf entier disponibles en carton de 6x1 kg (pack), 6x2 kg (bouteille), 4x5 kg (bouteille) ou enfin en *bag in box* de 5 ou 10 kg. La durée de conservation est de 28 jours entre 0 et 4°C. Cette gamme existe aussi sous forme congelée (DLC 2 ans à -12°C) en 1 kg, 5 kg et 20 kg.

