

## SUJET N° 6

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

Cuisses poulet au safran - riz

nombre de portions : 12 dont 1 échantillon

Tartelettes à l'ananas

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 poignée de porte de chambre froide.

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

5. TECHNOLOGIE

- a) Enumérer les différentes étapes subies par un aliment traité en liaison froide positive, de sa cuisson à sa consommation.
- b) Préciser, s'il y a lieu, la température et la durée pour chaque étape, ainsi que les appareils utilisés.

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° 6	COEF. : BEP : 8 - CAP : 10

BEP BIOSERVICES CAP ATA	EP2 - TECHNIQUES D'ALIMENTATION	SUJET N° 6	SESSION 1999	Page 1/3
----------------------------	---------------------------------	------------	--------------	----------

**FICHE DE CONTRÔLE N ° 6**

**N° DU CANDIDAT :**

**PREPARATIONS :  
CUISSSES DE POULET AU SAFRAN – RIZ  
TARTELETTES A L'ANANAS**

**Composants de la réalisation**

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<b>1<sup>ère</sup> réalisation</b>  poulet (cuisses) sauce safran sel poivre persil riz	Surgelé Déshydraté  déshydraté	12 pour 1 l PM PM PM 0,700 kg			
<b>2<sup>ème</sup> réalisation</b>  tartelettes sucrées  crème pâtissière à froid ananas au sirop bigarreaux au sirop	Prêtes à l'emploi Déshydraté Appertisé Appertisé	12  pour ½ l 1 boîte 4/4 12			

Portions à servir :

1<sup>ère</sup> réalisation : barquettes individuelles  
 2<sup>ème</sup> réalisation : assiettes individuelles

Matériel à prévoir :

12 assiettes jetables  
 12 barquettes individuelles aluminium avec couvercle

## GAMME OPERATOIRE

### 1<sup>ère</sup> réalisation : cuisses de poulet au safran - riz

- ◆ faire cuire les cuisses de poulet au four mixte à 180 °C pendant 35 à 40 minutes
- ◆ reconstituer la sauce safran
- ◆ napper les cuisses de poulet
- ◆ rectifier l'assaisonnement si besoin
- ◆ décorer avec le persil
- ◆ faire cuire le riz dans une grande quantité d'eau bouillante salée 20 min
- ◆ égoutter
- ◆ garnir les barquettes individuelles
- ◆ traiter en liaison froide

### 2<sup>ème</sup> réalisation : tartelettes à l'ananas

- reconstituer la crème pâtissière selon mode d'emploi
- garnir les tartelettes de crème
- décorer avec ananas et bigarreaux
- dresser sur assiettes individuelles

## SUJET N° 7

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

Cabillaud sauce tomate - blé

nombre de portions : 12 dont 1 échantillon

Profiteroles

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 sur le fouet du batteur mélangeur.

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

5. TECHNOLOGIE

*Les ovoproduits.*

- 5.1 Définir les ovoproduits .
- 5.2 Citer 4 présentations commerciales d'ovoproduits.
- 5.3 Recenser les informations présentes sur leur étiquetage.
- 5.4 Citer 4 avantages de l'utilisation des ovoproduits.

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° 7	COEF. : BEP : 8 - CAP : 10

BEP BIOSERVICES CAP ATA	EP2 - TECHNIQUES D'ALIMENTATION	SUJET N° 7	SESSION 1999	Page 1/4
----------------------------	---------------------------------	------------	--------------	----------

**FICHE DE CONTRÔLE N °**

**N° DU CANDIDAT :**

**PREPARATIONS :  
CABILLAUD SAUCE TOMATE – BLE  
PROFITEROLES**

**Composants de la réalisation**

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<b>1<sup>ère</sup> réalisation</b>  carrés de cabillaud fumet de poisson blé sauce tomate sel, poivre	Surgelé Déshydraté  déshydraté	12 pour 1,5 l 0,750 kg pour 1 l			Type Ebly
<b>2<sup>ème</sup> réalisation</b>  mousse chocolat blanc ou noir  lait ½ écrémé choux à profiteroles sauce dessert chocolat amandes effilées	Déshydraté Pour 0,5 l UHT	1 l  1 l 36 0,2 l 0,050 kg			

Portions à servir :

1<sup>ère</sup> réalisation : 12 barquettes individuelles aluminium ou plastique  
 2<sup>ème</sup> réalisation : 12 assiettes individuelles jetables de 3 petits choux

Matériel à prévoir :

Barquettes alu ou plastique  
 12 assiettes individuelles à jeter

## GAMME OPERATOIRE

### 1<sup>ère</sup> réalisation : cabillaud sauce tomate - blé

- ◆ reconstituer le fumet de poisson en suivant le mode d'emploi
- ◆ plaquer et cuire les filets de poisson dans le fumet de poisson au four mixte 180°
- ◆ maintenir les filets en température
- ◆ filtrer le fumet (1 l)
- ◆ reconstituer la sauce tomate avec le fumet de poisson filtré (1 l)
- ◆ vérifier l'assaisonnement
- ◆ cuire le blé à l'eau bouillante salée
- ◆ égoutter
- ◆ conditionner en 12 barquettes individuelles poisson et blé
- ◆ thermofilmer. Traiter en liaison froide.

### 2<sup>ème</sup> réalisation : profiteroles

- préparer la mousse au chocolat selon le mode d'emploi
- garnir les choux avec cette préparation
- dresser sur assiettes individuelles
- napper de sauce au chocolat
- parsemer d'amandes effilées
- stocker au froid

ANNEXE

**Jaune d'Oeuf**  
PASTEURISÉ SUCRÉ 10% CONGELÉ



• CE JAUNE D'ŒUF SUCRÉ 10% DEVRA ÊTRE MAINTENU  
À UNE TEMPÉRATURE MINIMALE DE -15°C POUR LA  
BONNE CONSERVATION DE SES PROPRIÉTÉS  
FONCTIONNELLES.

• AVANT LA MISE EN ŒUVRE :  
• DÉCONGELER AU BAIN MARIE À 60°C  
• BIEN AGITER AVANT D'OUVRIR.  
• APRES LA DÉCONGÉLATION, CE JAUNE D'ŒUF  
DOIT ÊTRE UTILISÉ DANS LES MEILLEURS DÉLAIS.



LOT N°  
A consommer de préférence avant fin:

**POIDS NET : 1KG**



Produits France Ponte

Doc : technologie culinaire, Ed. BPI.

BEP BIOSERVICES CAP ATA	EP2 - TECHNIQUES D'ALIMENTATION	SUJET N° 7	SESSION 1999	Page 4/4
----------------------------	---------------------------------	------------	--------------	----------

## SUJET N° 8

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

Poulet au cidre - épinards	nombre de portions : 12 dont 1 échantillon
Mousse surprise	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 dans l'armoire froide positive.

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

5. TECHNOLOGIE

- 5.1 Enoncer le principe de fonctionnement du four à micro-ondes en vous aidant du schéma joint.
- 5.2 Enumérer les 3 fonctions principales de cet appareil.
- 5.3 On observe dans les rayons de viande des supermarchés des steaks préemballés dont la D.L.C. est dépassée :
  - Donner la définition de la D.L.C. et D.L.U.O..
  - Préciser qui peut intervenir pour contrôler le respect de la D.L.C. pour les denrées animales ou d'origine animale.
  - Indiquer les mesures à prendre en présence de denrées dont la D.L.C. est dépassée. Justifier votre réponse.

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° 8	COEF. : BEP : 8 - CAP : 10

BEP BIOSERVICES CAP ATA	EP2 - TECHNIQUES D'ALIMENTATION	SUJET N° 8	SESSION 1999	Page 1/4
----------------------------	---------------------------------	------------	--------------	----------

**FICHE DE CONTRÔLE N °**

**N° DU CANDIDAT :**

**PREPARATIONS :  
POULET AU CIDRE – EPINARDS  
MOUSSE SURPRISE**

**Composants de la réalisation**

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<b>1<sup>ère</sup> réalisation</b>					
poulet	Surgelé Déshydraté ou surgelé	12 cuisses			
oignons		0,0250 kg			
cidre brut	Surgelé UHT	1 btle			
farine		0,0400 kg			
huile		0,050 l			
épinards		2,500 kg			
crème		0,2 l			
sel, poivre		PM			
<b>2<sup>ème</sup> réalisation</b>					
mousse chocolat blanc noix de coco	Déshydraté	Pour 0,5 l			
lait ½ écrémé	UHT appertisé	lait			
abricots au sirop		0,5 l			
nappage fruits rouges		1 boîte 4/4			
		PM			

Portions à servir :

1<sup>ère</sup> réalisation : 12 barquettes individuelles

2<sup>ème</sup> réalisation : 12 ramequins

Matériel à prévoir :

12 barquettes  
12 ramequins  
mode d'emploi des produits  
1 marmite ou sauteuse  
1 batteur mélangeur

## GAMME OPERATOIRE

### 1<sup>ère</sup> réalisation : poulet au cidre - épinards

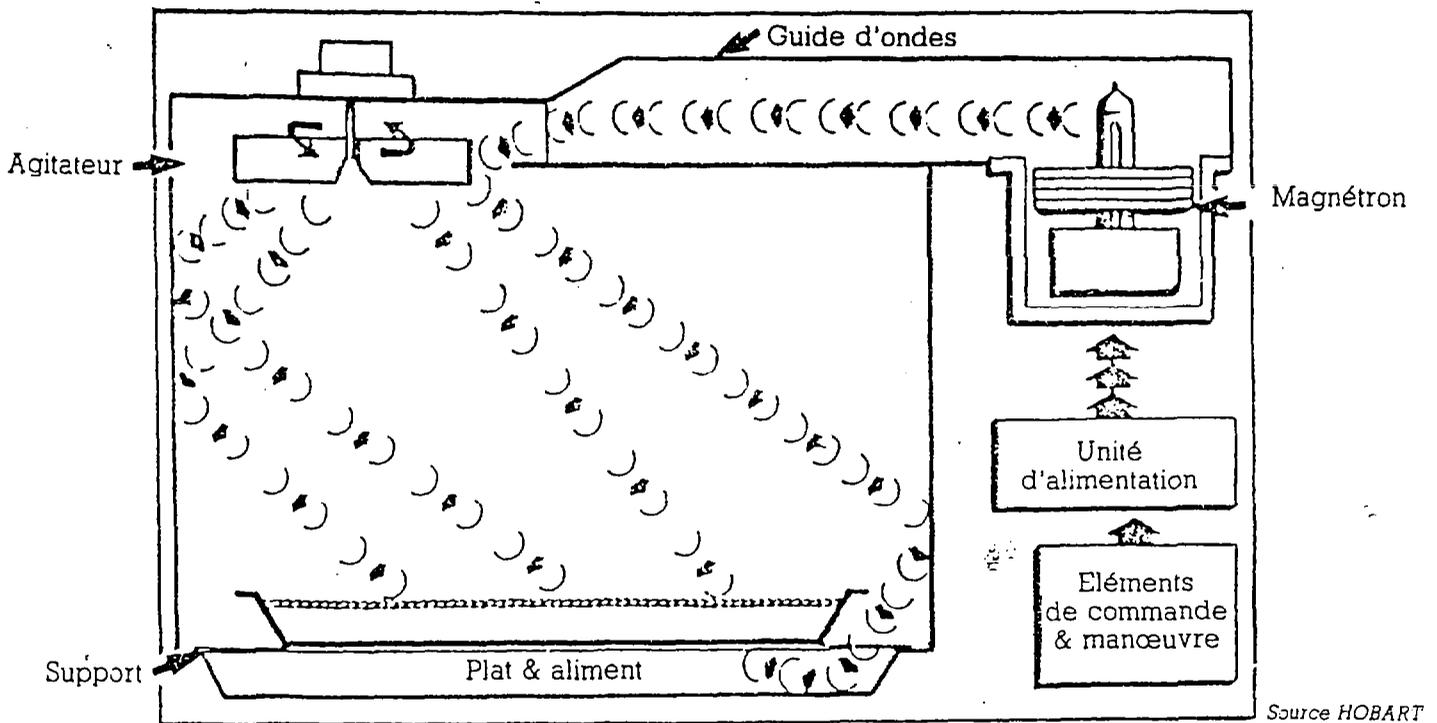
- ◆ faire dorer les cuisses de poulet dans la matière grasse
- ◆ ajouter les oignons
- ◆ saupoudrer de farine (singer). Mélanger
- ◆ mouiller avec le cidre. Assaisonner. Couvrir
- ◆ laisser cuire
- ◆ plaquer les épinards en bac gastronorme perforé. Assaisonner
- ◆ cuire à la vapeur
- ◆ mélanger épinards et crème fraîche
- ◆ rectifier l'assaisonnement
- ◆ conditionner en barquettes individuelles épinards + 1 cuisse de poulet. Napper de sauce
- ◆ traiter pour une liaison froide.

### 2<sup>ème</sup> réalisation : mousse surprise

- préparer la mousse selon le mode d'emploi
- découper les abricots en lamelles, les disposer au fond de chaque ramequin. En réserver quelques unes pour le décor
- répartir la mousse à l'aide d'une poche à double cannelée
- décorer d'une lamelle d'abricot nappée de coulis rouge.

# ANNEXE

## SCHEMA D'UN FOUR A MICRO-ONDES



## SUJET N° 9

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

Poisson sauce poireaux – pommes de terre nombre de portions : 12 dont 1 échantillon

Poires à la crème 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 à l'intérieur d'une armoire réfrigérée.

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

5. TECHNOLOGIE (voir annexe)

- 1 - Justifier l'obligation de la portion échantillon.
- 2 - Donner les règles à respecter pour élaborer une portion échantillon d'un plat servi en liaison chaude.
- 3 - Donner le temps et le mode de conservation des portions échantillon.
- 4 - Indiquer le devenir de la préparation chaude servie en liaison chaude et non consommée.
- 5 - Préciser le devenir d'une préparation en liaison chaude non présentée à la consommation.

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° 9	COEF. : BEP : 8 – CAP : 10

BEP BIOSERVICES CAP ATA	EP2 – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	SUJET N° 9	SESSION 1999	Page 1/4
----------------------------	---------------------------------	------------	--------------	----------

## FICHE DE CONTRÔLE N °

N° DU CANDIDAT :

**PREPARATIONS :**  
**POISSON SAUCE POIREAUX – POMMES DE TERRE**  
**POIRES A LA CREME**

### 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>filets de poisson  fumet de poisson « chef »  eau  margarine  oignons émincés  poireaux rondelles  pommes de terre  sauce vin blanc « chef »  crème fleurette  sel, poivre</p>	<p>Surgelé  Déshydraté</p> <p>Surgelé  Surgelé  5<sup>ème</sup> g  déshydraté  UHT</p>	<p>12 p  qté pour 1 l  1 l  0,100 kg  0,250 kg  0,750 kg  1,200 kg  qté pour 1,5 l  0,150 kg  PM</p>			
<p><b>2<sup>ème</sup> réalisation</b></p> <p>crème dessert à la vanille  crème liquide  poires au sirop  copeaux de chocolat noir</p>	<p>Appertisé  UHT  appertisé</p>	<p>0,750 kg  0,06 l  12 ½ p  0,020 kg</p>			

Portions à servir :

1<sup>ère</sup> réalisation : 12 barquettes thermoscellables

2<sup>ème</sup> réalisation : 12 ramequins

Matériel à prévoir :

12 barquettes thermoscellables

12 ramequins + plateau + film alimentaire

## GAMME OPERATOIRE

### 1<sup>ère</sup> réalisation : poisson sauce poireaux – pommes de terre

- ◆ plaquer les filets de poisson dans le fumet reconstitué
- ◆ faire cuire au four mixte
- ◆ filtrer le jus de cuisson
- ◆ réserver
- ◆ faire suer dans la matière grasse les oignons émincés et les poireaux en rondelles. Laisser mijoter
- ◆ préparer la sauce vin blanc avec le jus de cuisson ; ajouter la fondue de poireaux, la crème fraîche. Rectifier l'assaisonnement
- ◆ remettre en température les pommes de terre
- ◆ conditionner en barquettes individuelles les pommes de terre et le poisson
- ◆ napper de sauce poireaux
- ◆ thermosceller, étiqueter
- ◆ traiter en liaison froide.

### 2<sup>ème</sup> réalisation : poires à la crème

- déconditionner, préparer les denrées
- mélanger la crème dessert avec la crème liquide
- disposer les poires émincées dans le fond de chaque ramequin
- napper de crème
- décorer de copeaux de chocolat
- stocker

## ANNEXE

Les responsables des établissements de *restauration collective* conservent des plats témoins à la disposition exclusive des services officiels de contrôle. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, clairement identifiés, prélevés en suffisamment grande quantité pour permettre leur analyse microbiologique et, le cas échéant, chimique, dans les meilleurs conditions possibles. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours après la dernière présentation au consommateur, dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité microbiologique.

(Arrêté du 29/09/1997 – art. 32).