

MATIERE D'ŒUVRE

(prévue par candidat)

La matière d'œuvre se compose :

- des denrées, y compris matériel (barquettes, ramequins, film, étiquettes...) par sujet. En outre, **prévoir pour chaque candidat un produit non conforme** parmi les denrées du sujet (exemples : caractéristiques du produit non conformes au cahier des charges, erreurs dans les quantités pour permettre d'évaluer la compétence du candidat à contrôler la qualité et la conformité des denrées ;

- du matériel à prévoir par le centre d'examen pour les candidats :

- gants
 - charlotte
 - tablier
- } à usage unique
- rouleau de papier à usage unique.

N. B. : Dans le cas où les préparations mises en barquettes sont dressées sur assiette, l'une des portions prévues constitue l'échantillon prélevé ; prévoir film et étiquettes vierges.

Pour les préparations dressées sur assiette, il convient **donc de prévoir une barquette à la place d'une assiette.**

Pour l'autocontrôle bactériologique, proposer à chaque candidat, boîte contact ou « pétrifilm » et protocoles de prélèvement.

DEFILEMENT DES SUJETS		
Dates	Sujet matin	Sujet après-midi
Lundi 22 mai 2000	1	2
Mardi 23 mai 2000	3	4
Mercredi 24 mai 2000	5	9
Jeudi 25 mai 2000	8	13
Vendredi 26 mai 2000	7	6
Samedi 27 mai 2000	10	11
Lundi 29 mai 2000	14	12

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	SESSION 2000
EP2 – TECHNIQUES DE BIOSERVICES : TECHNIQUES D'ALIMENTATION	DUREE : 05H00

BEP BIOSERVICES CAP ATA	MATIERE D'ŒUVRE : EP2 – TECHNIQUES D'ALIMENTATION	SESSION 2000	Page 1/15
----------------------------	---	--------------	-----------

SUJET N° 1		
Composants de la réalisation		
Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12
1^{ère} réalisation cuisses de poulet courgettes en rondelles pommes de terre huile d'olive oignons émincés poivrons en lamelles ail granulé tomates concassées sel poivre	Surgelé Surgelé 5 ^{ème} gamme Surgelé Surgelé Déshydraté Appertisé	12 1,500 kg 1 kg 0,1 l 0,150 kg 0,100 kg PM 1 bte 4 / 4 PM
2^{ème} réalisation betteraves en dés salade verte vinaigrette	Appertisés 4 ^{ème} gamme Prêt à l'emploi	1,300 kg 0,125 kg PM

Portions à servir : 1^{ère} réalisation : 12 baquettes thermoscellables ou avec couvercle
 2^{ème} réalisation : 12 assiettes jetables

Matériel à prévoir : 12 barquettes à thermosceller ou avec couvercle
 12 assiettes jetables
 four mixte

SUJET N° 2**Composants de la réalisation**

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12
1^{ère} réalisation filets de lieu fumet de poisson sauce hollandaise type « chef » sel poivre riz	Surgelé Déshydraté Déshydraté	12 de 120 g pour 1 l pour 1 l PM PM 0,700 kg
2^{ème} réalisation choux crème pâtissière à froid lait ou eau sucre glace	Industriel Déshydraté UHT	12 gros qté pour 12 1 l PM

Portions à servir : 1^{ère} réalisation : 1 filet nappé de sauce par personne + riz
2^{ème} réalisation : 1 chou fourré par personne

Matériel à prévoir : 13 barquettes individuelles à thermosceller
11 assiettes à dessert
four mixte

SUJET N° 3

Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12
<p>1^{ère} réalisation</p> <p>quenelles brochet (petites) moules décoquillées crevettes décortiquées sauce béchamel lait crème fleurette persil margarine</p>	<p>Appertisé Surgelé Surgelé Déshydraté U.H.T. U.H.T. Surgelé</p>	<p>2 btes 4 / 4 0,3 kg 0,3 kg 0,110 kg 1 l 0,1 l PM PM</p>
<p>2^{ème} réalisation</p> <p>fonds de tartes sucrés mousse au chocolat noir lait 1 / 2 poire au naturel amandes effilées</p>	<p>Prêt à l'emploi Déshydraté U.H.T. Appertisé</p>	<p>12 suivant mode d'emploi 0,5 l 12 pièces 0,08 kg</p>

Portions à servir : 1^{ère} réalisation : en barquettes individuelles aluminium ou plastique
2^{ème} réalisation : en assiette à dessert usage unique

Matériel à prévoir : 12 barquettes individuelles aluminium ou plastique avec couvercle
12 assiettes à dessert usage unique
plateaux

SUJET N° 4**Composants de la réalisation**

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12
1^{ère} réalisation escalopes de volaille eau fond blanc de volaille « chef » sauce tomate « chef » crème fleurette roux blanc « chef » sel, poivre	Surgelé Déshydraté Déshydraté UHT Déshydraté	12 p 1 / 2 l selon mode d'emploi selon mode d'emploi 0,110 kg 0,035 kg PM
2^{ème} réalisation fonds de tartes sucrés compote de poires poires nappage blond	Prêt à l'emploi Appertisé Appertisé	2 (6 pers) 1 bte 1 / 2 1 bte 4 / 4

Portions à servir : 1^{ère} réalisation : 12 individuelles thermoscellables
2^{ème} réalisation : 12 assiettes dessert jetables pour service en self

Matériel à prévoir : 12 barquettes thermoscellables
12 assiettes dessert à usage unique
four vapeur

SUJET N° 5**Composants de la réalisation**

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12
1^{ère} réalisation cuisses de poulet sauce chasseur pommes de terre rondes sel - poivre	 Surgelé Déshydraté 5 ^{ème} gamme	 12 qté pour 1 l 1,200 kg PM
2^{ème} réalisation tomates carottes râpées cœurs d'artichauts salade verte vinaigrette sel – poivre	 Frais 4 ^{ème} gamme 2 ^{ème} gamme 4 ^{ème} gamme Prêt à l'emploi	 12 pièces 0,600 kg 2 btes 4 / 4 0,250 kg PM PM

Portions à servir : 1^{ère} réalisation : barquette, de deux personnes, en plastique avec couvercle
2^{ème} réalisation : assiettes individuelles

Matériel à prévoir : 6 barquettes, 2 personnes, en plastique avec couvercle
12 assiettes à usage unique
four mixte

SUJET N° 9

Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12
<p>1^{ère} réalisation</p> <p>dinde en morceaux</p> <p>vin blanc sec</p> <p>huile</p> <p>oignons</p> <p>concentré de tomates</p> <p>farine</p> <p>sel, poivre</p> <p>bouquet garni</p> <p>carottes</p> <p>eau</p>	<p>Frais ou surgelé</p> <p>Déshydraté</p> <p>Appertisé</p> <p>5^{ème} gamme</p>	<p>12 morceaux (120 g)</p> <p>0,500 l</p> <p>0,050 l</p> <p>0,020 kg</p> <p>3 c à soupe</p> <p>PM</p> <p>PM</p> <p>PM</p> <p>2,500 kg</p> <p>PM</p>
<p>2^{ème} réalisation</p> <p>crème renversée</p> <p>caramel liquide</p> <p>raisins secs</p> <p>lait</p>	<p>Déshydraté</p> <p>UHT</p>	<p>Qté pour 1 l de lait</p> <p>1 petit flacon</p> <p>0,150 kg</p> <p>1 l</p>

Portions à servir : 1^{ère} réalisation : 6 barquettes en aluminium ou en plastique avec couvercle pour 2 portions

2^{ème} réalisation : 12 ramequins individuels

Matériel à prévoir : 6 barquettes en aluminium ou en plastique avec couvercle pour 2 portions

12 ramequins individuels

sauteuse ou marmite

ouvre boîtes

plaque de cuisson

SUJET N° 8**Composants de la réalisation**

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12
1^{ère} réalisation poisson fumet de poisson sauce tomate purée de pommes de terre beurre sel, poivre	 Surgelé Déshydraté Déshydraté Déshydraté	 12 portions qté pour 1 l pour 1 l 0,375 kg 0,100 kg PM
2^{ème} réalisation fonds de tartelettes sucrés mousse chocolat blanc noix de coco lait ananas nappage blond	 Prêt à l'emploi Déshydraté UHT appertisé	 12 qté pour 0,5 l 0,500 l 12 tranches PM

Portions à servir : 1^{ère} réalisation : 6 barquettes de 2 portions avec couvercle
2^{ème} réalisation : assiette individuelle jetable

Matériel à prévoir : 6 barquettes de 2 portions avec couvercle
12 assiettes individuelles jetables
four mixte

SUJET N° 13**Composants de la réalisation**

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12
1^{ère} réalisation escalopes de dinde vin blanc crème fraîche estragon flocons de pommes de terre lait margarine sel, poivre	Surgelé UHT Déshydraté Déshydraté UHT Frais	12 0,2 l 0,500 kg PM 0,375 kg selon mode d'emploi 0,075 kg PM
2^{ème} réalisation crème dessert vanille pêches au sirop coulis de fraise amandes effilées	Appertisé Appertisé	0,900 kg 12 1/2 pêches 0,1 l 0,030 kg

Portions à servir : 1^{ère} réalisation : 1 escalope par personne et 0,250 kg de purée en barquettes individuelles

2^{ème} réalisation : 1 ramequin par personne

Matériel à prévoir : 12 barquettes individuelles + 12 ramequins
mode d'emploi des produits
1 plateau

SUJET N° 7

Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12
<p>1^{ère} réalisation</p> <p>quenelles de brochet</p> <p>margarine</p> <p>échalotes</p> <p>champignons émincés</p> <p>vin blanc</p> <p>sauce crustacés</p> <p>crème fraîche</p> <p>sel – poivre</p> <p>riz long</p>	<p>Sous vide</p> <p>Déshydraté ou surgelé</p> <p>Appertisé</p> <p>Déshydraté</p>	<p>12 ou 24 selon grosseur</p> <p>0,025 kg</p> <p>PM</p> <p>0,250 kg</p> <p>0,1 l</p> <p>pour 1 l</p> <p>0,1 l</p> <p>PM</p> <p>0,6 kg</p>
<p>2^{ème} réalisation</p> <p>mousse de chocolat blanc</p> <p>lait 1 / 2 écrémé</p> <p>crème anglaise</p> <p>banane</p> <p>citron/jus</p> <p>noix de coco râpée</p> <p>sauce chocolat à froid</p>	<p>Déshydraté</p> <p>UHT</p> <p>UHT</p> <p>Frais</p> <p>Frais</p> <p>Prêt à l'emploi</p>	<p>Qté pour 0,5 l</p> <p>0,5 l</p> <p>0,5 l</p> <p>0,4 kg</p> <p>0,025 l</p> <p>0,0015 kg</p> <p>PM</p>

Portions à servir : 1^{ère} réalisation : 6 barquettes 2 portions
 2^{ème} réalisation : 12 ramequins

Matériel à prévoir : 6 barquettes thermoscellables
 12 ramequins

SUJET N° 6**Composants de la réalisation**

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12
1^{ère} réalisation filets de poisson champignons émincés persil haché ciboulette hachée vin blanc fumet de poisson roux blanc « chef » crème liquide épinards en branche	Surgelé Appertisé Surgelé ou déshydraté Déshydraté ou surgelé Déshydraté Déshydraté UHT surgelé	12 pièces de 120 g 0,250 kg PM PM 0,2 l pour 1 l pour 1 l 0,15 l 2,500 kg
2^{ème} réalisation fonds de tartelettes crème pâtissière cerises au sirop abricots au sirop lait ou eau	Prêt à l'emploi Déshydraté Appertisé Appertisé	12 p. suivant mode d'emploi 12 p. 12 oreillons 1 / 2 l

Portions à servir : 1^{ère} réalisation : barquettes individuelles (épinards + 1 filet de poisson par personne)

2^{ème} réalisation : 1 tartelette par personne sur assiette individuelle

Matériel à prévoir : 12 assiettes individuelles

12 baquettes individuelles thermoscellables

bac gastronorme

batteur mélangeur

four mixte

tenue et gants usage unique

SUJET N° 10

Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12
<p align="center">1^{ère} réalisation</p> <p align="center"> riz filets de lieu ou de colin fumet de poisson « chef » farine margarine crème fleurette jus de citron sel, poivre estragon </p>	<p align="center"> Surgelé Déshydraté UHT Déshydraté </p>	<p align="center"> 0,7 kg 12 p qté pour 1 l 0,060 kg 0,060 kg 1 dl 1 / 2 p PM PM </p>
<p align="center">2^{ème} réalisation</p> <p align="center"> croq salade Arlequin (type Bonduelle) édam fromage œufs durs vinaigrette moutarde </p>	<p align="center"> Surgelé Sous vide </p>	<p align="center"> 0,700 kg 0,100 kg 6 p PM </p>

Portions à servir : 1^{ère} réalisation : 12 barquettes thermoscellables

2^{ème} réalisation : 12 assiettes dessert jetables pour service en self

Matériel à prévoir : 12 barquettes thermoscellables

12 assiettes dessert jetables

petit matériel

SUJET N° 11**Composants de la réalisation**

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12
1^{ère} réalisation escalopes de dinde sel, poivre sauce bigarade « chef » crème fraîche pâtes beurre	Frais Déshydraté UHT	12 p PM Pour 1 l 0,100 kg 0,750 kg 0,100 kg
2^{ème} réalisation fonds de tartelettes sucrés mousse chocolat noir lait noix de coco râpée	Prêt à l'emploi Déshydraté UHT	12 p pour 1 / 2 l 1 / 2 l PM

Portions à servir : 1^{ère} réalisation : barquettes individuelles
2^{ème} réalisation : assiettes jetables

Matériel à prévoir : matériel usuel de cuisine
12 barquettes individuelles à thermosceller
12 assiettes jetables
1 plateau
film étirable
four mixte

SUJET N° 14**Composants de la réalisation**

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12
1^{ère} réalisation cuisses de poulet margarine sauce Mornay « chef » eau fromage Bleu d'Auvergne crème riz sel, poivre	Surgelé Déshydraté UHT	12 p 0,100 kg pour 1 l 1 l 0,100 kg 0,20 l 0,7 kg PM
2^{ème} réalisation macédoine de légumes maïs mayonnaise tomate salade verte persil	Appertisé Appertisé Industriel Frais 4 ^{ème} gamme Surgelé ou déshydraté	0,720 kg 0,360 kg 0,200 kg 2 p 1 sachet PM

Portions à servir : 1^{ère} réalisation : en barquettes individuelles thermoscellées
2^{ème} réalisation : sur assiettes individuelles

Matériel à prévoir : 13 barquettes individuelles thermoscellables + film
11 assiettes individuelles jetables + rouleau de film alimentaire
four mixte
bac gastronorme

SUJET N° 12

Composants de la réalisation

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12
<p>1^{ère} réalisation</p> <p>sauté de volaille petits pois</p> <p>matière grasse oignons émincés ail en granulés vin blanc tomate pulpe fraîche pack (ex Buitoni) roux blanc « chef » sel, poivre persil</p>	<p>Frais ou surgelé Appertisé</p> <p>Surgelé Déshydraté</p> <p>Appertisé Déshydraté</p> <p>Déshydraté</p>	<p>12 p de 120 g 4 btes 4 / 4 ou équivalent en bte 5 / 1</p> <p>0,100 kg 0,300 kg 0,020 kg 1 / 20 l</p> <p>0,100 kg 0,040 kg PM PM</p>
<p>2^{ème} réalisation</p> <p>entremet flan citron lait 1 / 2 écrémé vermicelles chocolat</p>	<p>Déshydraté UHT</p>	<p>Pour 1 / 2 l 1 / 2 l PM</p>

Portions à servir : 1^{ère} réalisation : barquettes thermoscellées 2 portions
2^{ème} réalisation : 12 ramequins

Matériel à prévoir : 6 barquettes 2 portions
12 ramequins
1 sauteuse ou marmite
1 spatule

INSTRUCTIONS AU JURY

Au lancement de chaque épreuve, chaque candidat reçoit la fiche de contrôle des composants de la préparation et les ingrédients pesés nécessaires aux réalisations.

Le candidat doit vérifier la conformité de chaque produit et compléter les colonnes « contrôle » et « observations » de la fiche de contrôle des denrées.

Cette fiche permet d'évaluer la compétence C37 (contrôle qualité).

Sur la durée totale de l'épreuve de 5 heures, un temps d'environ 20 à trente minutes au maximum sera consacré à l'épreuve de technologie écrite.

Les questions de technologie sont à rédiger à l'écrit et notées exclusivement en fonction de la copie rendue. Elles ne font pas l'objet d'une interrogation orale.

L'interrogation écrite de technologie peut se dérouler au début, au milieu ou en fin d'épreuve, selon l'organisation du groupe au sein d'un même local.

Les 5 heures de l'épreuve correspondent au temps de travail effectif du candidat. Par exemple, si celui-ci attend pour utiliser un matériel, ce temps est décompté pour lui permettre de réaliser son travail.

L'entretien avec le jury se déroule au terme de la présentation pendant 10 minutes maximum. Il permet au candidat de justifier ses choix technologiques, l'organisation de son travail, le respect des règles d'hygiène, sécurité, économie (C42) et éventuellement de valider son travail (C37).

BEP BIOSERVICES CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	SESSION 2000
EP2 – TECHNIQUES DE BIOSERVICES : TECHNIQUES D'ALIMENTATION	