

SUJET EPI- A

Vous êtes ouvrier professionnel dans une cuisine de collectivité intégrée à un centre hospitalier qui travaille en liaison froide. Vous devez mettre en œuvre les techniques professionnelles suivantes en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie, de sécurité et d'ergonomie :

1 - REALISER LES PREPARATIONS CULINAIRES



2 - REALISER LE PORTIONNEMENT ET CONDITIONNEMENT - LE DRESSAGE DES PREPARATIONS EN VUE DU SERVICE



3 - REALISER LE NETTOYAGE DU SECTEUR ALIMENTAIRE- METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE DECONTAMINATION ET DE DESINFECTON



4 - JUSTIFIER LES TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE (oral de 10 min)

A l'issue 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:

1- vos choix technologiques, l'organisation de votre travail en rapport avec :

. la qualité de la production et du service

. le type de structure dans laquelle vous travaillez

2- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre

3- de trois risques rencontrés lors de la préparation ou de la remise en état du poste de travail et préciser les consignes de protection et de sécurité correspondantes.

5- CONDUIRE UNE ETUDE TECHNOLOGIQUE (écrit de 20 à 30 min)

1) Indiquer et justifier la réglementation relative à la liaison froide (4 points)

2) Citer deux transformations subies par les escalopes au cours de la cuisson (2 points)

3) Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les différents aliments et les gammes correspondantes utilisés lors de la réalisation des crus. (2 points)

aliments	
gammes	

3) Enoncer la fonction globale de la cellule de refroidissement (2 points)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 08H00	SESSION 2001
EPI - TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF. : 9	SUJET A	Page 1 / 2

FICHE DE DENREES	
PREPARATION : Escalopes sauce chasseur Crudité variées	N° DU CANDIDAT :

Composants de la réalisation

Ingrédients	Quantité pour 12	Observations éventuelles sur la conformité des produits au moment du déstockage (date, température...)
--------------------	-------------------------	---

1^{re} réalisation escalopes de dinde margarine champignons émincés crème fraîche sauce chasseur sel, poivre	12 0.060 kg 0.400 kg 0.20 l 1 l PM	
---	---	--

2^{ème} réalisation carottes salade verte mais betteraves rouges vinaigrette sel, poivre	0.600 kg 0.400 kg 0.300 kg 0.400 kg PM PM	
---	--	--

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation

- cuire les escalopes dans une sauteuse
- reconstituer la sauce
- ajouter la crème fraîche à la sauce
- ajouter les champignons, laisser mijoter quelques minutes
- vérifier l'assaisonnement
- traiter les escalopes en liaison froide

2^{ème} réalisation

- couper les betteraves en cubes
- répartir les carottes, les betteraves, le maïs et la salade dans des assiettes individuelles
- filmer sur plateau. Stocker

BEP BISOERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	COEF. : 9	EPI - TECHNIQUES DE BISOERVICES
SESSION 2001	DUREE : 08H00	SUJET A	Page 2 / 2