

Vous êtes employé(e) en tant qu'ouvrier spécialisé dans une cuisine centrale qui prépare des repas pour des cuisines satellites.  
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 DESINFECTION**

**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- l'intérêt des contrôles réalisés lors de la réception des PCFA.

4- A la livraison d'un PCFA à la cuisine satellite, vous constatez qu'une barquette est mal thermoscellée.

Effectuer les démarches pour que l'ensemble des consommateurs soient servis.

Un membre du jury tiendra le rôle du responsable de la cuisine satellite.

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

5-1- Justifier les avantages d'un four vapeur pour la préparation réalisée.( 2 points)

-  
-  
-  
-

5-2 - Justifier les différents modes de cuisson d'un four mixte en fonction des préparations à réaliser. ( 1,5 points)

5-3- Rechercher les produits prêts à l'emploi utilisés au cours de la réalisation. (2,5 points)

5-4- Justifier 2 caractéristiques d'un sol en cuisine ( 4 points)

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

<b>FICHE DE DENREES</b>	
<b>N° DU CANDIDAT :</b>	
<b>PREPARATION :</b> Tartelletes salées Darne de saumon au vin blanc	

Composants de la réalisation		Présentation		Quantité pour 12		Observations éventuelles sur la conformité des produits au moment du déstockage (date, température...)	
<b>1ère réalisation</b>	fonds tartelletes salées	béchamel	lait	ail	margarine	sel, poivre, muscade	
		prêt à l'emploi	Ø 8,5 cm	déshydraté	UHT	déshydraté	
				11	11	11	
				quantité pour	1 cuillère à café	0,040 kg	
				PM	PM	PM	
				0,150 kg	0,150 kg	0,150 kg	
<b>2ème réalisation</b>	darnes de saumon	fumet de poisson	sauce vin blanc	sel fin	poivre blanc		
				déshydraté	déshydraté	surgelé	
				0,150 kg X 12	pour 1,5 l d'eau	mode d'emploi	
				PM	PM	PM	

### GAMME OPERATOIRE

<b>1ère réalisation : Tartelletes salées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser une sauce béchamel épaisse selon le mode d'emploi.</li> <li>- Assaisonner</li> <li>- Faire suer le persil avec l'ail dans la matière grasse</li> <li>- Ajouter la béchamel</li> <li>- Dresser sur les tartelletes</li> <li>- Stocker en bac gastronorme et traiter en liaison froide</li> </ul>
<b>2ème réalisation : Darne de saumon sauce au vin blanc</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réparer les denrées.</li> <li>- Reconstituer le fumet de poisson selon le mode d'emploi</li> <li>- Plaquer les darnes de saumon dans un gastronorme, les recouvrir du fumet reconstitué</li> <li>- Cuire au four mixte ( environ 20 minutes)</li> <li>- Réserver au chaud les darnes cuites</li> <li>- Réparer la sauce vin blanc, selon le mode d'emploi, avec le fumet de poisson</li> <li>- Mettre les darnes en barquettes individuelles</li> <li>- Thermosceller les barquettes. Traiter en liaison froide.</li> </ul>

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