

Vous êtes employé(e) dans un centre hospitalier dans le secteur cuisine qui travaille en liaison froide pour les malades et en liaison chaude pour le self service du personnel.  
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'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- Au cours des techniques mises en œuvre durant votre activité, vous avez utilisé des produits d'entretien et/ou

- de désinfection. Indiquer 2 risques pour la santé liés à la composition de ces produits.

- 4- Afin d'éviter tout accident en cuisine, des mesures de protection concernant la tenue professionnelle doivent être adoptées. Justifier ces mesures.

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

Vous venez d'utiliser des produits surgelés. Pour ces produits, la température de stockage doit être rigoureusement respectée afin d'éviter tous les accidents.

- 1- Indiquer la température de stockage ( 1 point)

- 2- Indiquer la gamme à laquelle appartiennent les produits surgelés ( 1 point)

- 3- Enoncer les transformations subies par la viande de poulet au cours de la cuisson ( 4 points)

- 4- Citer les différentes fonctions d'un four mixte ( 4 points)

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

FICHE DE DENREES			
N° DU CANDIDAT :		PREPARATIONS : Cuissons de poulet basquaise Tartelettes au citron	
Composants de la réalisation			
Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12	Observations éventuelles sur la conformité des produits au moment du déstockage (date, température...)
1 <sup>ère</sup> réalisation cuissons de poulet oignons émincés sauce basquaise sel, poivre, herbes de Provence	surgelé surgelé appertisée	12 p 0.200kg 1 boîte 4/4 P.M.	
2 <sup>ème</sup> réalisation tartelettes préparation pour garniture de tartes au citron	Prêtes à l'emploi déshydratée	12 p 0.500kg ou pour 12 tartelettes	

GAMME OPERATOIRE	
1 <sup>ère</sup> réalisation : cuissons de poulet basquaise	Cuire les cuissons de poulet au four mixte (210°C) (30 min environ) A mi-cuisson mettre les oignons et l'assaisonnement (sel, poivre, herbes de Provence) En fin de cuisson ajouter la sauce basquaise Conditionner en barquettes : viande et sauce basquaise Operculer, étiqueter Traiter en liaison froide
2 <sup>ème</sup> réalisation : tartelettes au citron	Déconditionner, préparer les denrées Réaliser la préparation pour tarte au citron suivant le mode d'emploi Garnir les tartelettes Réserver au froid

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