

**SUJET EPI - D**

Vous êtes ouvrir 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 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

3.1 Justifier les différents points de l'organisation du conditionnement proposé en annexe 1.

3.2 Citer trois contrôles à effectuer sur les barquettes après le conditionnement.

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

1) Indiquer les températures des différentes chambres froides utilisées pendant votre réalisation. (5points)

2) Justifier leur utilisation au cours de vos activités. (2 points)

3) Justifier l'avantage de l'utilisation du produit déshydraté employé. (1 point)

4) Justifier la cuisson du riz à l'eau bouillante. (2 points)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	COEF. : 9	SUJET D	Page 1 / 3
EPI - TECHNIQUES DE BIOSERVICES	DUREE : 08H00			SESSION 2001

<b>FICHE DE DENRÉES</b>	
<b>N° CANDIDAT :</b>	
<b>PRÉPARATION :</b> Dinde au riz sauce tomate	<b>Entremet praliné aux abricots</b>

Composants de la réalisation		Quantité pour 12		Observations éventuelles sur la conformité des produits au moment du déstockage (date, température...)
Ingédients	Présentation			
<b>1ère réalisation</b> Riz Bouillon de volaille Sauce tomate Escalopes de dinde Sel – poivre	Déshydraté Frais	600 g pour 2 l pour ½ l 6 petites		
<b>2ème réalisation</b> Entremet praliné Nestlé ou autre Abricots secs Lait	Déshydraté UHT	Pour 1 l 120 g 1 l		

### GAMME OPÉRATOIRE

<b>1ère réalisation : dinde au riz sauce tomate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconstituer le bouillon de volailles suivant le mode d'emploi (2 l).</li> <li>- Cuire le riz dans le bouillon de volailles. Egoutter.</li> <li>- Réserver.</li> <li>- Cuire au four vapeur les escalopes taillées en cubes.</li> <li>- Réserver.</li> <li>- Confectionner la sauce tomate en suivant le mode d'emploi pour ½ l. Ajouter les cubes d'escalopes cuites.</li> <li>- Rectifier l'assaisonnement.</li> <li>- Conditionner le riz et les escalopes à la sauce tomate dans 12 barquettes individuelles.</li> <li>- Traiter en liaison froide.</li> </ul>
<b>2ème réalisation : entremet praliné aux abricots</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Découper les abricots secs.</li> <li>- Les cuire avec l'entremet praliné préparé selon le mode d'emploi.</li> <li>- Dresser dans les ramequins.</li> <li>- Refroidir.</li> <li>- Stocker en chambre froide.</li> </ul>

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 08H00	SESSION 2001
EPI – TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF. : 9	SUJET D	Page 2 / 3

**ANNEXE 1**

Conditionnement préparation n° 1

Dinde – riz à la tomate

- Lavage des mains
  - Mise en tenue : - tablier usage unique
  - charlotte
  - masque
  - surchaussures
- Préparation du matériel et désinfection du poste de travail
  - Préparation des étiquettes
- Changement de gants. Vérification de la température du plat > + 63°C
  - Organisation du travail. Conditionnement, étiquetage
  - Vérification de la température > + 63 °C
- Refroidissement rapide + 10 °C à cœur en moins de 2 heures
  - Stockage en chambre froide + 3°C
  - Nettoyage et désinfection matériel et poste

BEP BIOSEVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 08H00	SESSION 2001
EPI – TECHNIQUES DE BIOSEVICES	COEF. : 9	SUJET D	Page 3 / 3