

SUJET n°1 pour 12 personnes : 2 préparations

GRATIN DAUPHINOIS	ESCALOPES DE DINDES PANÉES
- Pommes de terre : 3 kg	- Escalopes de dinde : 12
- Gruyère : 0,250 kg	- Citrons : 2
- Matière grasse : 0,075 kg	- Matière grasse : à disposition
- Lait : 0,750 l	- Farine : 0,200 kg
- Crème fraîche : 1 pot de 0,250 kg	- Oeufs : 3
	- Chapelure : à disposition
	- Persil : ½ bouquet

Capacités	Compétences	Travail à réaliser
	<u>Technologie</u> ou OQPS.	<p><i>Question 1 : répondre par écrit</i></p> <p>1 - Citer la technique culinaire utilisée pour la réalisation des escalopes</p> <p>2 - Indiquer les précautions à prendre lors de la cuisson des corps gras et justifier votre réponse.</p> <p>Pour respecter les normes d'hygiène en cuisine, la méthode HACCP doit être respectée :</p> <p>3 - Préciser la signification de ce sigle.</p> <p>4 - Citer 3 contrôles à réaliser lorsque que vous utilisez un produit d'origine animale en cuisine.</p>
C1 s'informer.	Rechercher, décoder, traiter une information.	<p><i>Question 2 orale :</i></p> <p>Indiquer la signification des indications portées sur une étiquette de pot de crème fraîche .</p>
C2 Organiser et gérer.	Organiser son travail. Gérer son poste de travail. S'adapter à une situation imprévue.	<p>Faire l'organisation de votre travail sur la fiche en annexe 1.</p> <p>Organiser votre poste de travail.</p> <p>Bien réagir au moment opportun.</p>
C35 Préparer.	Préparer, conditionner les denrées alimentaires.	<p>Peser les denrées.</p> <p>Réaliser le gratin puis les escalopes panées.</p> <p>Dresser sur assiettes</p>
C36 Distribuer.	Distribuer les repas.	<p>Organiser la salle à manger . Mettre le couvert ou approvisionner le self.</p> <p>Assurer le service en salle ou au self .</p>
C37 Contribuer à la qualité.	Contribuer au contrôle de la qualité.	<p>Respecter les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'économie.</p> <p>Comparer le résultat obtenu au résultat attendu.</p> <p>Réaliser les plats témoins. Respecter les règles HACCP.</p>
C32 Exécuter les techniques d'entretien.	Exécuter les techniques d'entretien et d'aseptisation.	<p>Exécuter la plonge batterie et la vaisselle.</p> <p>Effectuer le bionettoyage des plans de travail.</p>
C 4 Communiquer.	Etablir des relations professionnelles.	Justifier oralement votre travail.

BEP BIOSERVICES dominante "AGENT TECHNIQUE DE L'ALIMENTATION"

Epreuve : EP1 - Techniques de Bioservices

Durée : 8 heures maximum

Coefficient : 9

Page 1/1

N° CANDIDAT :

GRILLE DE NOTATION ET BAREME

CAPACITES	COMPETENCES TERMINALES		Note obtenue
TECHNOLOGIE ou JUSTIFICATION OQPS			/6 pts
C1 S'informer	C 11	Recherche de l'information	/1 pt
	C 12	Décoder l'information	
	C13	Traiter l'information	
C2 S'organiser	C21	Organiser son travail	/1,5 pt
	C22	Gérer le poste de travail	
	C25	S'adapter à une situation non prévue	
C3 Réaliser	C32	Exécuter des tâches d'entretien	/10 pts
	C35	Préparer et conditionner des produits alimentaires ▪ Préparer ▪ Exécuter ▪ Conditionner	
	C36	Distribuer les produits alimentaires et les repas	
	C37	Contribuer au contrôle qualité : ▪ Respecter les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'économie ▪ Contrôler la conformité du résultat obtenu au résultat attendu	
C4 Communiquer	C42	Justifier son travail oralement	/1,5 pts
NOTE OBTENUE			/sur 20