

## SUJET n°2 pour 12 personnes : 2 préparations

CREPES AU GRUYERE	TARTELETTES AUX POMMES
Farine : 0,300kg Oeufs : 3 Huile : à disposition Lait: 0,6 l - Sel <b>Garniture :</b> lait : 1 litre - Margarine : 0,100 kg Farine : 0,1 kg - Gruyère râpé : 0,1kg Sel , poivre, muscade	<b>Quantités pour 12 tartelettes :</b> - Farine : 0,250 kg - Margarine : 0,125 kg - Sel <b>Pour la garniture :</b> - Sucre : 0,050kg - Pommes : 2kg

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