

B.E.P. BIOSERVICES
Dominante A.T.A. " AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION "

sujet

EPREUVE : EP 1 - TECHNIQUE DE BIOSERVICES

DUREE : 8 heures maximum

Coefficient: 9

Le présent sujet comporte 4 pages numérotées de 1/4 à 4/4 .
Le candidat conserve la page 1/4 , les autres pages sont à rendre avec la copie .

Epreuve : EP1 – Techniques de Bioservices

Durée : 8 heures maximum

Coefficient : 9

page 1/4

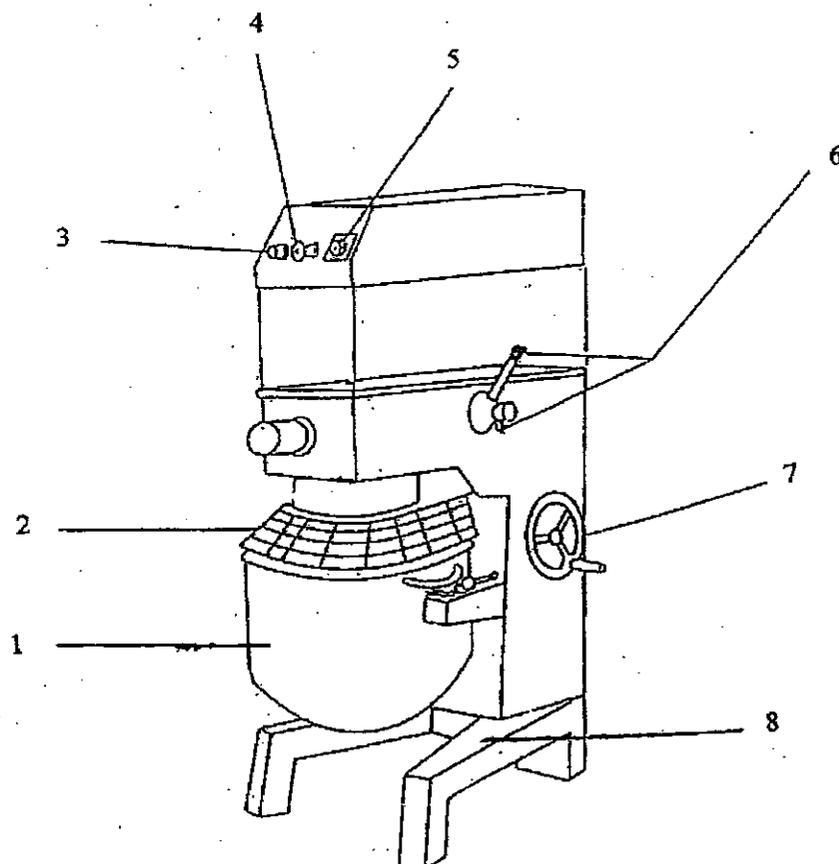
SUJET n° pour 12 personnes : 2 préparations

VEAU MARENGO Pour 12 personnes <ul style="list-style-type: none"> - Veau : 2 kg - Margarine : 0.070 kg - Oignons : 0.200 kg - Farine : 0.070 kg - Vin blanc sec : 0.1 l - Tomates concentrées : 0.070 kg - Ail, sel, poivre, laurier : à disposition - Eau : à disposition - Champignons surgelés : 0.300 kg 	GOUGERES Pour 12 personnes <ul style="list-style-type: none"> - Eau : 0.3 l - Sel : 1 pincée - Margarine : 0.100 kg - Farine : 0.200 kg - Oeufs : 5 ou 6 - Gruyère râpé : 0.150 kg
---	--

Capacités	Compétences	Travail à réaliser
	Technologie ou OQPS	-Le Batteur-mélangeur : compléter le schéma de l' annexe 2 -Indiquer la gamme à laquelle appartiennent les champignons surgelés . Compléter le tableau de l' annexe 3 en précisant pour chaque gamme :le traitement subi, la température et la durée de conservation . -Le travail en secteur plonge-batterie peut être physiquement épuisant ,expliquer pourquoi et proposer des solutions correctives (2 causes et 2 solutions)
C1 S'informer	Rechercher décoder,traiter une information	- Indiquer la signification des indications portées sur l'étiquette du gruyère râpé que vous allez utiliser .
C2 Organiser et gérer	Organiser son travail Gérer son poste de travail S 'adapter à une situation non prévue	-Faire l'organisation de votre travail sur la fiche en annexe 1 . -Citer les techniques à utiliser pour réaliser vos préparations . -Organiser votre poste de travail . -Bien réagir au moment opportun .
C35 Préparer	Préparer , conditionner les denrées alimentaires	-Peser les denrées . -Réaliser le Veau marengo puis les Gougères -Dresser les Gougères sur assiettes , le veau sur plats
C36 Distribuer	Distribuer les repas	-Organiser la salle à manger (selon le type de service) -Mettre le couvert (ou approvisionner la banque du 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'économie d'ergonomie. -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 du batteur-mélangeur et du secteur plonge (bacs +plans de travail ou lave-vaisselle)
C4 Communiquer	Etablir des relations professionnelles	-Justifier oralement son travail .

ANNEXE 2

LE BATTEUR-MELANGEUR .



1	CUVE	5	MINUTERIE
2		6	
3	VOYANT LUMINEUX	7	
4		8	SOCLE EN FONTE

ANNEXE 3

LES DIFFERENTES GAMMES D'ALIMENTS

Compléter le tableau ci-dessous :

Gammes	Traitement subi	Température de conservation	Durée de conservation
1 ^{ère} gamme
2 ^{ème} gamme
3 ^{ème} gamme
4 ^{ème} gamme
5 ^{ème} gamme

