

# **BEP BIOSERVICES** **dominante AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION**

## **Déroulement de l'épreuve EP1**

- 07 h 45 - 08 h 00 Accueil des candidats et mise de la tenue
- 08 h 00 - 08 h 30 Visite des locaux  
Tirage du sujet " Techniques culinaires "
- 08 h 30 - 09 h 00 Travail écrit sur **FICHE TECHNIQUE D'ORGANISATION – TECHNIQUES CULINAIRES** (document joint).
- 09 h 00 - 11 h 30 Les candidats devront :  
- préparer le matériel et les produits ;  
- fabriquer deux plats simples pour 12 rationnaires :  
    \* les quantités sont précisées dans le sujet,  
    \* les denrées sont livrées « en vrac »,  
- dresser des portions pour un service direct ;  
- conditionner, étiqueter des portions pour un service différé.
- 11 h 30 - 12 h 30 Les candidats devront :  
- comparer et justifier l'organisation prévue à celle pratiquée.  
- expliquer l'utilisation d'un appareil de cuisine (devant cet appareil et à l'aide d'un schéma (étude technologique).  
- changer de tenue et justifier oralement le travail réalisé à l'écrit et en pratique.
- 12 h 30 - 13 h 30 Les candidats devront :  
- distribuer un repas. Chaque élève sert 4 à 6 personnes.  
- prendre leur repas.
- 13 h 30 - 14 h 00 - distribution du sujet "Techniques d'entretien et d'aseptisation".  
- travail écrit sur **FICHE TECHNIQUE D'ORGANISATION – TECHNIQUES D'ENTRETIEN** (document joint).
- 14 h 00 - 16 h 30 Les candidats devront :  
- assurer le nettoyage et la désinfection du matériel et du poste de travail  
- décoder une étiquette de produit d'entretien (à l'oral)  
- justifier oralement les règles de sécurité, ergonomie.

### **REMARQUES :**

Déroulement horaire à inscrire au tableau.

<b>BEP - Secteur A - INDUSTRIEL</b>				
Spécialité : BIOSERVICES dominante ATA		Epreuve : TECHNIQUES DE BIOSERVICES		
Session 2004	Repère : EP1	Durée 8 h	Coef. 9	Folio : 1/3
<b>GROUPEMENT EST</b>		<b>CONSIGNES AU JURY</b>		

**Consignes à écrire au tableau avant l'entrée des candidats  
dans les salles d'écrit et de pratique**

07 h 45 - 08 h 00	Accueil des candidats et mise de la tenue
08 h 00 - 08 h 30	Visite des locaux - Tirage au sort des sujets.
08 h 30 - 09 h 00	Travail écrit d'organisation – " Techniques culinaires "
09 h 00 - 11 h 30	Fabrication et conditionnement de deux plats simples pour 12 rationnaires
11 h 30 - 12 h 30	Justification orale. Changement de tenue
12 h 30 - 13 h 30	Distribution d'un repas. Repas des candidats
13 h 30 - 14 h 00	Travail écrit d'organisation – "Techniques d'entretien et d'aseptisation "
14 h 00 - 16 h 30	Nettoyage et désinfection du matériel et du poste de travail Entretien oral

**BEP - Secteur A - INDUSTRIEL**

Spécialité : BIOSERVICES dominante ATA		Epreuve : TECHNIQUES DE BIOSERVICES		
Session 2004	Repère : EP1	Durée 8 h	Coef. 9	Folio : 2/3
<b>GROUPEMENT EST</b>		<b>CONSIGNES AU JURY</b>		

## Consignes aux jurys pour la justification et l'interrogation orale

- 1) Le jury demande au candidat de :
  - comparer et justifier son organisation (EP1) par rapport à ses prévisions (fiche d'organisation).
  
- 2) Le jury choisit parmi les documents techniques proposés, un matériel qui a été utilisé (ex : pour la salade bretonne : coupe-légumes ou cellule de refroidissement).  
 À partir du document choisi et devant l'appareil, poser des questions sur :
  - le fonctionnement
  - les utilisations
 Les documents peuvent être utilisés plusieurs fois au cours de la semaine d'examen.
  
- 3) Le jury interroge oralement le candidat sur les règles
  - d'hygiène )
  - de sécurité ) à respecter (O.Q.P.S.)
  - d'économie )
  - d'ergonomie )

### REMARQUES :

- a) La justification orale ne devra en aucun cas durer plus de 15 minutes.
- b) Le jury pense à associer le sujet " technique d'entretien et d'aseptisation " avec le sujet " techniques culinaires " correspondant.

<b>BEP - Secteur A - INDUSTRIEL</b>				
Spécialité : BIOSERVICES dominante ATA			Epreuve : TECHNIQUES DE BIOSERVICES	
Session 2004	Repère : EP1	Durée 8 h	Coef. 9	Folio : 3/3
<b>GROUPEMENT EST</b>			<b>CONSIGNES AU JURY</b>	

# FICHE DE NOTATION

## Techniques de Bioservices : A.T.A.

### ALIMENTATION

Compétences évaluées		Barème	Candidats					
			N°	N°	N°	N°	N°	N°
<b>C21</b> - Organiser le travail	- rédiger la fiche d'organisation conforme au résultat attendu	/5						
<b>C22</b> - Gérer le poste de travail	- organiser le travail : * dans le temps * l'espace	/20						
<b>C25</b> - S'adapter à une situation non prévue	- choisir une solution adaptée relative à : * l'espace de travail * le temps * le matériel * les denrées	/5						
<b>C35</b> - Préparer et conditionner des produits alimentaires	- respecter une technique de : * déconditionnement * fabrication * conditionnement (thermoscellage) - respecter les quantités - respecter l'hygiène (+ tenue) - respecter la sécurité - respecter l'ergonomie - respecter l'économie	/35						
<b>C36</b> - Distribuer les produits alimentaires et les repas	- respecter la technique de distribution et maintien en température ou refroidissement - respecter les règles d'hygiène - respecter la conformité de la commande : nombre de portions, grammages, conditionnement	/7						
<b>C37</b> - Contribuer au contrôle de la qualité	- contrôler les qualités sensorielles : gustatives - effectuer des opérations de contrôle : plat témoin, température, quantité - contrôler le rangement - proposer une correction pour améliorer la qualité	/13						
Etude technologique	Travail oral	/15						
TOTAL		/100						

Noms et signatures des membres du jury :

<b>BEP - Secteur A - INDUSTRIEL</b>					
Spécialité : <b>BIOSERVICES</b>			Epreuve :		
Dominante <b>A.T.A.</b>			<b>Techniques de Bioservices</b>		
Session 2004	Repère :	<b>EP1</b>	Durée 8 h	Coef. 9	Folio : 1/3
<b>GROUPEMENT EST</b>			<b>FICHE DE NOTATION</b>		

# FICHE DE NOTATION

## Techniques de Bioservices : A.T.A.

### TECHNIQUES D'ENTRETIEN

Compétences évaluées		Barème	Candidats					
			N°	N°	N°	N°	N°	N°
<b>C1 -</b> Décoder l'information	Traiter les informations : - d'un mode d'emploi - d'un étiquetage - d'une fiche technique	/10						
<b>C21 -</b> Organiser le travail	Rédiger la fiche d'organisation conforme au résultat attendu	/10						
<b>C22 -</b> Gérer le poste de travail	Organiser dans le temps ou dans l'espace une ou plusieurs tâches (à définir)	/10						
<b>C32 -</b> Exécuter des techniques d'entretien et de désinfection	- respecter une technique de bio-nettoyage - respecter les règles d'hygiène - respecter la sécurité, l'ergonomie - respecter l'économie	/40						
<b>C37 -</b> Contribuer au contrôle de la qualité	- effectuer des opérations de contrôle : * visuel * microbiologiques ou résidus protéiniques - contrôler le rangement - proposer une solution	/15						
Justification relative au programme d'OQPS	Justification orale	/15						
<b>TOTAL</b>		<b>/100</b>						

Noms et signatures des membres du jury :

<b>BEP - Secteur A - INDUSTRIEL</b>					
Spécialité : <b>BIOSERVICES</b> Dominante <b>A.T.A.</b>			Epreuve : <b>Techniques de Bioservices</b>		
Session 2004	Repère : EP1	Durée 8 h	Coef. 9	Folio : 2/3	
<b>GROUPEMENT EST</b>			<b>FICHE DE NOTATION</b>		

## GRILLE D'ÉVALUATION RÉCAPITULATIVE

Compétences	Alimentation	Techniques d'entretien	Candidats					
			N°	N°	N°	N°	N°	N°
C1 - Décoder l'information		/10						
C21 - Organiser le travail	/5	/10						
C22 - Gérer le poste de travail	/20	/10						
C25 - S'adapter à une situation non prévue	/5							
C32 - Exécuter les techniques d'entretien (appliquées aux équipements et aux locaux du secteur alimentaire)		/40						
C35 - Préparer et conditionner des produits alimentaires	/35							
C36 - Distribuer les produits alimentaires et les repas	/7							
C37 - Contribuer au contrôle de la qualité	/13	/15						
Etude technologique	/15							
OQPS		/15						
		<b>TOTAL / 200</b>						

Noms et signatures des membres du jury :

<b>BEP - Secteur A - INDUSTRIEL</b>					
Spécialité : <b>BIOSERVICES</b> Dominante <b>A.T.A.</b>			Epreuve : <b>Techniques de Bioservices</b>		
Session 2004	Repère :	EP1	Durée 8 h	Coef. 9	Folio : 3/3
<b>GROUPEMENT EST</b>			<b>FICHE DE NOTATION</b>		