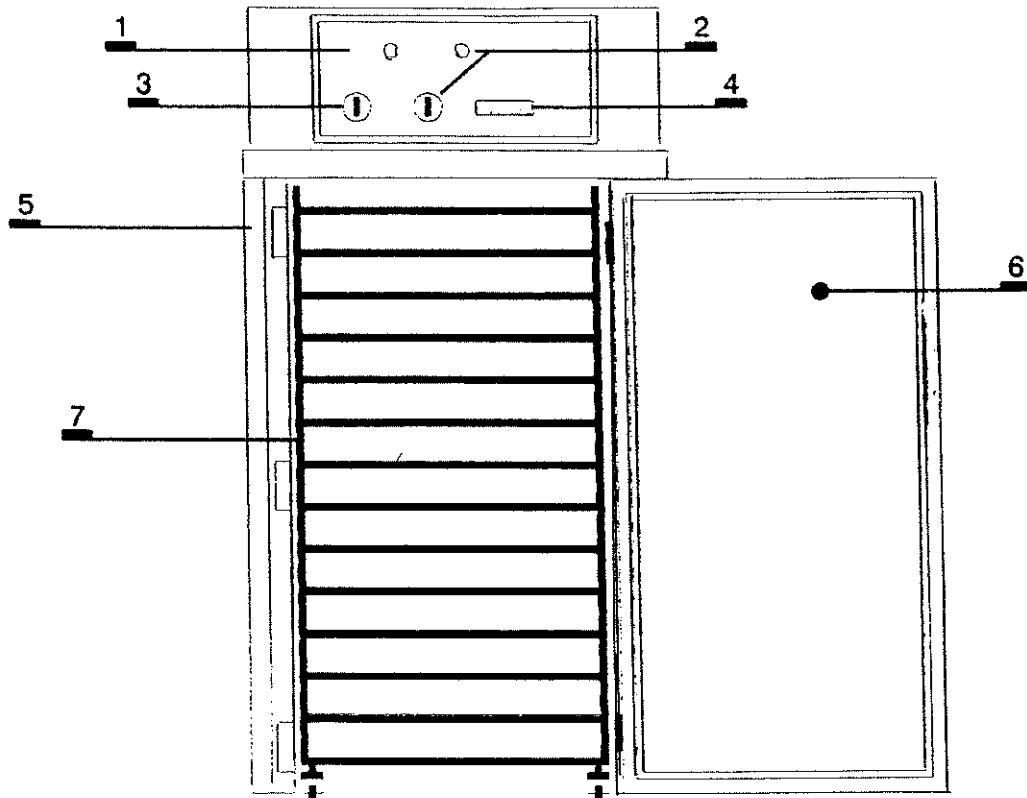


CELLULE A REFROIDISSEMENT RAPIDE



BEP - Secteur A - INDUSTRIEL			
Spécialité : BIOSERVICES Dominante A.T.A.		Epreuve : TECHNIQUES DE BIOSERVICES (Support oral)	
Session 2004	Repère : EP1	Durée 8 h maxi	Coef. 9
GROUPEMENT EST		SUJET	

SÉRIE 1 - SUJET 1

① TECHNIQUES DE PRÉPARATIONS CULINAIRES

- Réaliser les deux plats suivants :

PLAT	DENRÉES	QUANTITÉS 12 personnes	PROCÉDÉ DE FABRICATION
FLAMICHE AUX POIREAUX	- pâte brisée : * farine * margarine * sel * eau - margarine - poireaux surgelés en rondelles - béchamel déshydratée - sel - poivre - muscade	0,400 kg 0,200 kg PM 0,100 l 0,040 kg 0,600 kg pour ½ l PM PM PM	- Faire la pâte. - Faire suer les rondelles de poireaux 20 à 25 min. - Préparer la béchamel. - Cuire.
CAROTTES RÂPÉES	- carottes - sel - moutarde - vinaigre - huile - persil - olives noires	1,500 kg PM PM 0,050 l 0,150 l PM PM	- Tailler. - Assaisonner.

- Conditionner pour un service différé et étiqueter 3 portions pour 2 rationnaires.
- Dresser et décorer pour un service direct sur assiettes individuelles 6 portions.
- Maintenir en température conformément à la réglementation.
- Utiliser de façon judicieuse les matériel mis à votre disposition (thermoscelleuse, sac...).
- Distribuer.

BEP - Secteur A - INDUSTRIEL

Spécialité : BIOSERVICES Dominante ATA		Epreuve : Techniques de Bioservices		
Session 2004	Repère : EP1	Durée 8 heures	Coef. 9	Folio : 1/1
GROUPEMENT EST		SERIE 1 – SUJET 1		

N° candidat :

**FICHE TECHNIQUE D'ORGANISATION
TECHNIQUES CULINAIRES**

de 8 h 30 à 13 h 00

Nom des préparations : - -		
MATERIEL		ORGANISATION DU TRAVAIL
REGLES D'ERGONOMIE	REGLES DE SECURITE	REGLES D'HYGIENE
-	-	-
	-	-
	-	-
-	-	-

BEP - Secteur A - INDUSTRIEL					
Spécialité : BIOSERVICES dominante ATA			Epreuve : TECHNIQUES DE BIOSERVICES		
Session 2004	Repère : EP1		Durée 8 h	Coef. 9	Folio : 1/1
GROUPEMENT EST			SUJET (Fiche technique organisation)		

SÉRIE 1 - sujet 1

② TECHNIQUES D'ENTRETIEN ET D'ASEPTISATION.

Sujet 1 :

- Vous devez remettre en état votre poste de travail.
- Vous serez évalué, au choix du jury sur :
 - Bionettoyage du coupe légumes
 - ou → Bionettoyage de la cellule de refroidissement.

BEP - Secteur A - INDUSTRIEL				
Spécialité : BIOSERVICES Dominante ATA		Épreuve : Techniques de Bioservices		
Session 2004	Repère : EP1	Durée 8 heures	Coef. 9	Folio : 1/1
GROUPEMENT EST		SERIE 1 - SUJETS 1		

N° candidat :

**FICHE TECHNIQUE D'ORGANISATION
TECHNIQUES D'ENTRETIEN**

de 13 h 30 à 16 h 30

Tâche à effectuer :

ORGANISATION DU TRAVAIL	MATERIEL	PRODUITS
Règles d'hygiène : ➤ ➤ ➤		
Règles de sécurité, d'ergonomie : ➤ ➤ ➤		

FICHE DE CONTRÔLE

Auto-contrôlés	Matériel	Technique utilisée	Justification	Mesures correctives éventuelles

BEP - Secteur A - INDUSTRIEL				
Spécialité : BIOSERVICES dominante ATA		Epreuve : TECHNIQUES DE BIOSERVICES		
Session 2004	Repère : EP1	Durée 8 h	Coef. 9	Folio : 1/1
GROUPEMENT EST		SUJET (Fiche technique organisation)		