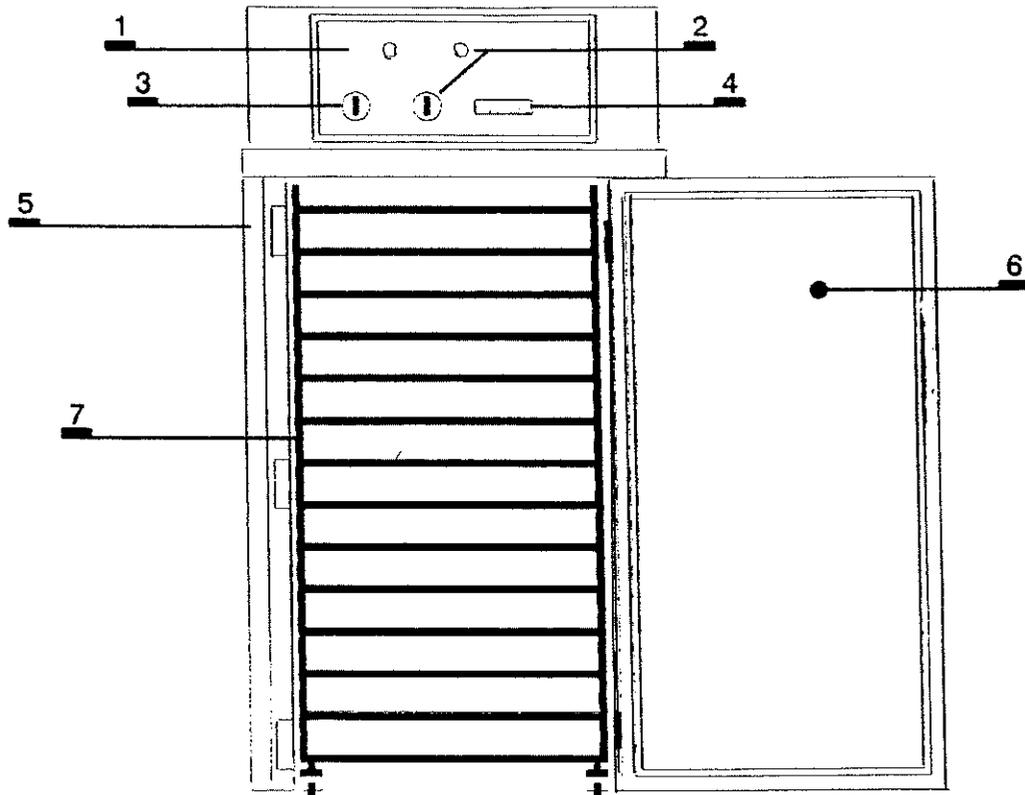


# CELLULE A REFROIDISSEMENT RAPIDE



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

Folio : 1/1

## 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
<b>GROUPEMENT EST</b>		<b>SERIE 1 – SUJET 1</b>		

N° candidat : .....

**FICHE TECHNIQUE D'ORGANISATION  
TECHNIQUES CULINAIRES**

de 8 h 30 à 13 h 00

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

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

## 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.

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

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
<b>Règles d'hygiène :</b> ➤ ➤ ➤		
<b>Règles de sécurité, d'ergonomie :</b> ➤ ➤ ➤		

**FICHE DE CONTRÔLE**

Auto-contrôlés	Matériel	Technique utilisée	Justification	Mesures correctives éventuelles

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