

SÉRIE 1 - sujet 1 – 2 - 3

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 de 6 planches à découper.

ou

* Bionettoyage de l'armoire à couteaux.

ou

② TECHNIQUES D'ENTRETIEN ET D'ASEPTISATION.

Sujet 2 :

- Vous devez remettre en état votre poste de travail.
- Vous serez évalué, au choix du jury sur :

* Bionettoyage du bain marie.

ou

* Bionettoyage de la sauteuse.

ou

② TECHNIQUES D'ENTRETIEN ET D'ASEPTISATION.

Sujet 3 :

- Vous devez remettre en état votre poste de travail.
- Vous serez évalué, au choix du jury sur :

* Bionettoyage du four.

ou

* Bionettoyage de la cellule de refroidissement rapide

BEP - Secteur A - INDUSTRIEL			
Spécialité : BIOSERVICES Dominante ATA		Epreuve : Techniques de Bioservices	
Session 2005	Repère : EP1	Durée 8 heures	Coef. 9
GROUPEMENT EST		SERIE 1 - SUJETS 1 – 2 - 3	
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
CAROLINES AU FROMAGE	- Pâte à choux : * farine * margarine * eau * sel * œufs - Garniture : * lait * béchamel déshydratée * emmental râpé	0,160 kg 0,080 kg ¼ l PM 4 + 1 (dorure) ½ l Pour ½ l de lait 0,100 kg	- Réaliser la pâte à choux. - Dresser sur plaque. - Dorer. - Cuire (210°). - Réaliser la garniture. - Garnir les choux. - Dresser.
SALADE DE TOMATES À LA FETA	- Tomates - Feta en dés - Olives noires - Vinaigrette : * sel * poivre * vinaigre * moutarde * huile d'olive	1,500 kg 0,200 kg 0,100 kg PM PM 0,050 l PM 0,150 l	- Tailler. - Réaliser la vinaigrette. - Dresser.

- Conditionner pour un service différé et étiqueter 3 barquettes de 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 2005

Repère : EP1

Durée 8 heures

Coef. 9

Folio : 1/1

GROUPEMENT EST

SERIE 1 – SUJET 1

N° candidat :

FICHE TECHNIQUE D'ORGANISATION TECHNIQUES D'ENTRETIEN

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 2005	Repère : EP1	Durée 8 h	Coef. 9	Folio : 1/1
GROUPEMENT EST		SUJET (Fiche technique organisation)		

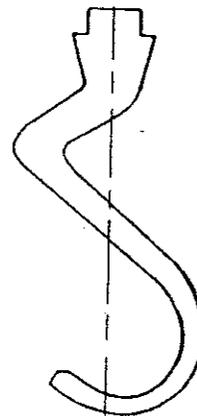
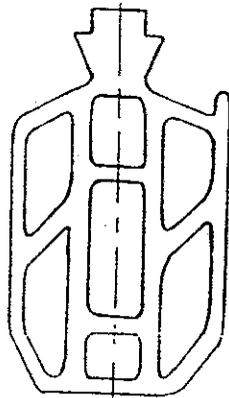
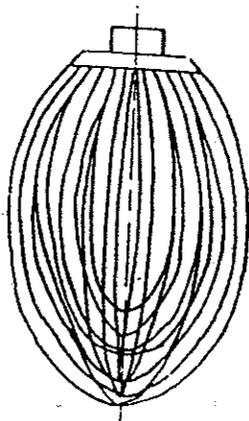
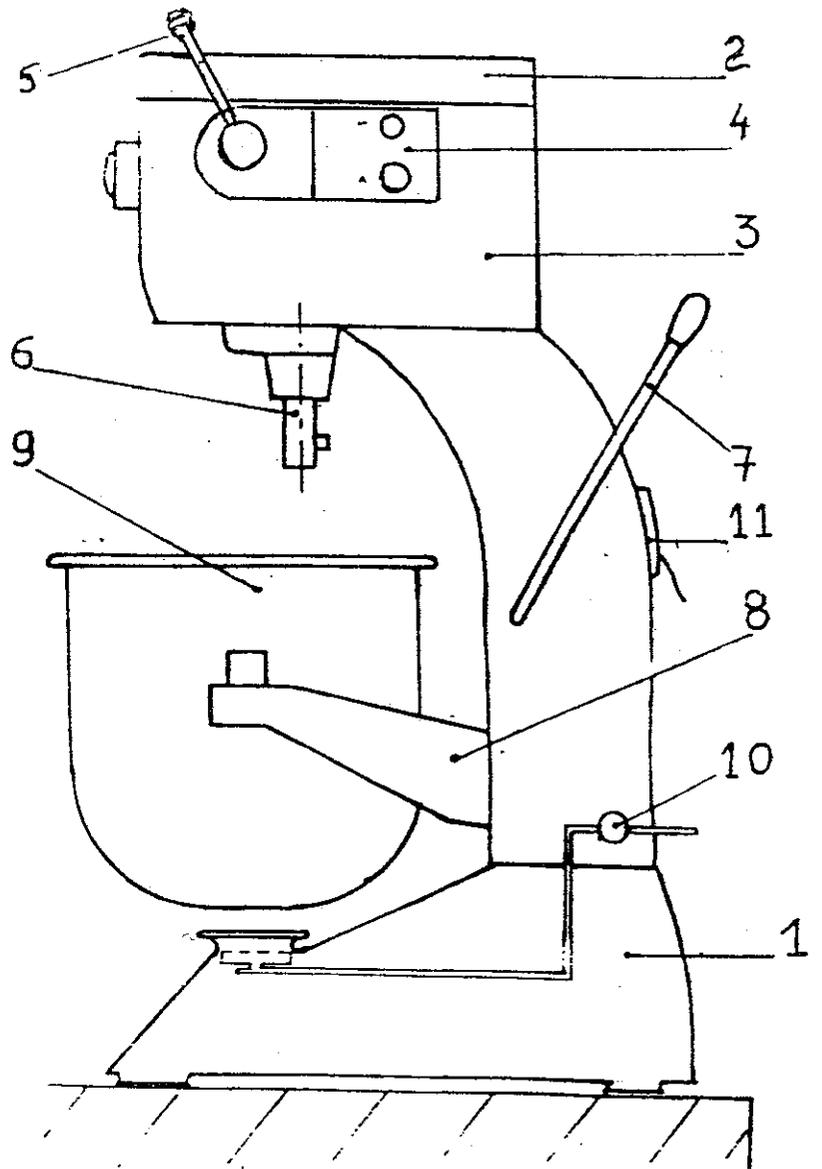
N° candidat :

FICHE TECHNIQUE D'ORGANISATION TECHNIQUES CULINAIRES

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

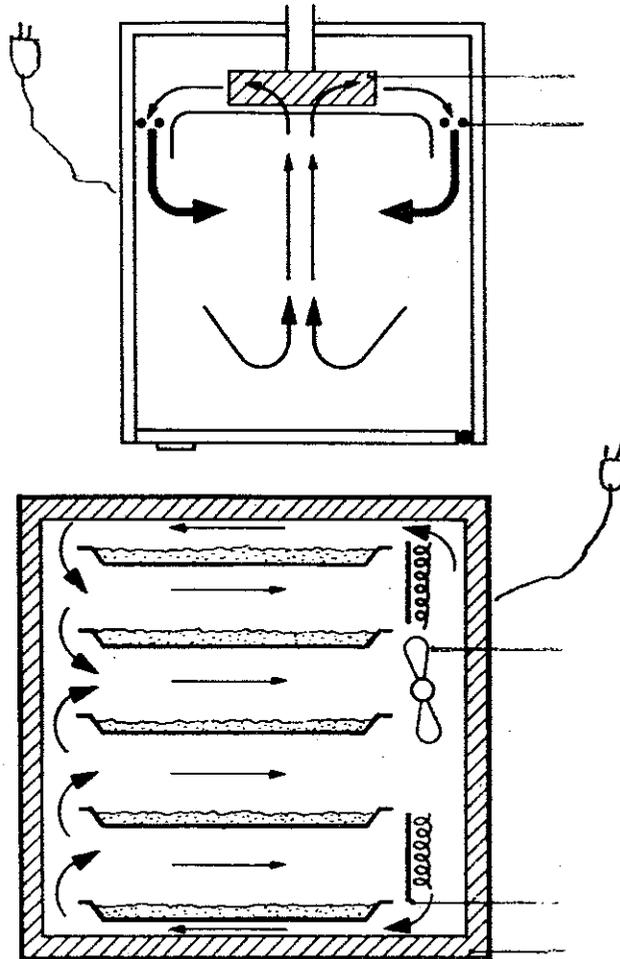
BEP - Secteur A - INDUSTRIEL		
Spécialité : BIOSERVICES dominante ATA	Epreuve : TECHNIQUES DE BIOSERVICES	
Session 2005	Repère : EP1	Durée 8 h Coef. 9
GROUPEMENT EST		Folio : 1/1
SUJET (Fiche technique organisation)		

BATTEUR MELANGEUR



BEP - Secteur A - INDUSTRIEL			
Spécialité : BIOSERVICES Dominante A.T.A.		Épreuve : TECHNIQUES DE BIOSERVICES SUPPORT ORAL	
Session 2005	Repère : EP1	Durée 8 h	Coef. 9
GROUPEMENT EST		SUJET - SUPPORT ORAL	

FOUR A CONVECTION FORCEEE DIRIGEE



BEP - Secteur A - INDUSTRIEL			
Spécialité : BIOSERVICES Dominante A.T.A.		Épreuve : TECHNIQUES DE BIOSERVICES	
Session 2005		SUPPORT ORAL BIOSERVICES	
Repère : EP1	Durée 8 h	Coef. 9	Folio : 2/2
GROUPEMENT EST		SUJET - SUPPORT ORAL	