

# CORRIGE

- 1) Dans une cuisine, de la réception des marchandises à l'assiette du consommateur, à aucun moment, un produit propre ne doit croiser un produit sale. Jamais il ne doit y avoir de retour en arrière. **(2 points)**
- 2)                   - stockage  
- préparation (1 pt)  
- cuisson (1 pt)  
- conservation avant distribution à +65°C (1 pt) **(4 points)**  
- distribution (1 pt)  
- consommation
- 3) - utilisation de récipients isothermes **(2 points)**  
- maintien de la température > 65°C **(2 points)**  
- véhicule propre spécifique au transport des plats cuisinés
- 4) Entre +10°C et +65°C **(2 points)**
- 5) - intoxications alimentaires **(1 point)**  
- symptômes : diarrhée  
                          vomissement **(1 point)**  
                          fièvre
- 6) a) - ne pas décongeler le produit avant cuisson **(3 points)**  
- assaisonner après cuisson  
- ne pas saisir brutalement
- b) - décongeler le produit dans son enveloppe de protection pendant  
24 h en chambre froide à +3°C  
- enlever l'enveloppe pour la cuisson **(3 points)**  
- assaisonner après cuisson  
- saisir

ACADÉMIE DE LILLE

**CORRIGÉ**

Année : 1999

Spécialité : BIOSERVICES Dominante : A.T.A.

Épreuve : EP2.1 - Technologie

N° du sujet : 96-2538

Temps maximum alloué : 1h

Coefficient : 1



Folio

1 / 1

# FICHE DE NOTATION

EP 2

N° du candidat **B.E.P.**

--	--	--	--	--	--	--	--

N° du candidat **C.A.P.**

--	--	--	--	--	--	--	--

Postes de notation	Note /20	Coef.	B.E.P.	Coef.	C.A.P.
<u>EP 2 - 1</u> Technologie	. . . .	1	/ 20	1	/ 20
<u>EP 2-2</u> Technique de Fabrication	. . . .	4	/ 80	4	/ 80
<u>EP 2-3</u> Technique de conditionnement	. . . .	2	/ 40	2	/ 40
<u>EP 2-4</u> a) Distribution	. . . .	1,5	/ 30	1,5	/ 30
b) Entretien des Matériaux Souples	. . . .	0,5	/ 10	0,5	/ 10

Émargement des correcteurs

N 1 = ..... / 180
N 2 = ..... / 180

Note à transmettre pour  
le **B.E.P.**

N 1 = ..... / 20  
en points entiers

Note à transmettre pour  
le **C.A.P.**

N 2 = ..... / 20  
en points entiers

ACADÉMIE DE LILLE

Année 1999

Spécialité : **BIOSERVICES** Dom.: Agent Technique d'Alimentation

Épreuve : EP2

Coefficient :

<b>B.E.P.</b>	
<b>C.A.P.</b>	

F N

Folio  
1 / 1

N° du sujet :

Temps maximum alloué : 8 H

C.A.P. 8 B.E.P. 10