

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.E.P.
C.A.P.

F N

Folio
1 / 1

N° du sujet :

Temps maximum alloué : 8 H

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