

BEP / CAP : BIOSERVICES

Éventuellement option : AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION

Épreuve / Sous-épreuve : EP 2.1 TECHNOLOGIE

Centre d'écrit :

Nom et Prénoms :

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

DANS CE CADRE

Réservé à l'anonymat

Le candidat doit
inscrire ci-contre
son numéro de table

NE RIEN ÉCRIRE

Griffe du correcteur

BEP / CAP. : BIOSERVICES

Éventuellement option : AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION

Composition de : EP 2.1 TECHNOLOGIE

96-2538 Folio 1/2

SUJET

1) Donner le principe de la marche en avant dans une cuisine centrale.

2) Citer les différentes étapes de la marche en avant dans une cuisine centrale qui fonctionne en liaison chaude depuis le stockage des denrées jusqu'à la consommation des plats cuisinés :

-
-
-
-
-
-

3) Dans quelles conditions doit se faire le transport des plats cuisinés chauds depuis la cuisine centrale jusqu'à un restaurant scolaire par exemple ?

-
-
-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 2/2

N° 96 - 2538

4) Quelles sont les températures critiques qui favorisent le développement des micro-organismes dans les plats cuisinés ?

5) Que peut provoquer chez l'homme, l'ingestion d'un plat cuisiné contaminé par des micro-organismes ?

-

Quels sont les symptômes les plus courants ?

-

-

6) Quelles sont les conditions d'utilisation :

a) d'un steak haché surgelé ?

-

-

-

b) d'un rôti de viande hachée surgelé ?

-

-

-