

1.1 nomenclature

7	robinet alimentation eau froide		
6	socle	13	couvercle
5	porte d'évacuation	12	conduit d'évacuation
4	plateau tournant abrasif	11	arbre de transmission
3	paroi abrasive	10	cordon d'alimentation
2	cuve	9	interrupteur
1	trémie d'alimentation	8	moteur

1.2 **les légumes** sont placés dans **la cuve sur un plateau abrasif tournant** la **force centrifuge** due à la rotation les projette contre les parois **recouvertes de earborundum** ce qui provoque l'épluchage
un courant d'eau les lave et accentue le mouvement

1.3 ne pas charger en cours de fonctionnement
placer le couvercle
ne pas introduire les mains dans la cuve

1.4 amont : chambres froides ; **réserve**
aval : local préparations froides ; centre de cuisson

1.5 **melangeur** : cuve coupe-pain : goulottes d'introduction et d'évacuation
hachoir : **goulotte** d'alimentation coupe-légumes : alimentation et évacuation

2.1 pocher, départ à froid

2.2 cuire un aliment **en l'immergeant** dans **un liquide aromatisé**

2.3 froide

2.4 échanges de saveurs entre aliment et liquide
diffusion des substances solubles dans l'eau : minéraux, **vitamines** : **utilisation du**
bouillon de cuisson

2.5 blanquette , poule au pot, poisson court-bouillon, **légumes secs**

2.6 cuisson par expansion

2.7 pocher, départ à chaud

3.1 examen clinique de dépistage à l'embauche et une fois par an
recherche salmonelles, shigelles, amibes, streptocoques, staphylocoques

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	SESSION 1999
Durée : 1 H 00	Page 1/2	EP2 : Techniques de bioservices (écrit)
CORRIGE		BIOSERVICES dominante A.T.A. AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION

- 3.2 bananes et fraises : réfrigérés (+ 4°C à + 8°C)
poissons : réfrigérés (0°C à + 2°C)
glaces : frigorifiques (- 20°C à - 18°C)
- 3.3 moisies : t^o mal adaptée, mauvaise hygiène du camion ou lors des manutentions
humidité
cabossées : entassement des denrées, chocs ...
- 4.1 broyage du blé
- 4.2 amidon
transformation en dextrines , formation d'une **crôte**
- 4.3 **sèche**, pas odeur, blanche, pas de grumeaux, pas de moisi
- 4.4 TYPE 55 : taux d'extraction
plus il est élevé plus la farine est complète (amidon + enveloppes du grain)
- 4.5 jaune d'oeuf: appareil à crème anglaise
crème : sauce crème
crème de riz, de maïs : fonds de sauces, potages
mie de pain : farces
gélatine: charlottes

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	SESSION 1999
Durée : 1 H 00	Page 2/2	EP2 : Techniques de bioservices (écrit)
CORRIGE		BIOSERVICES dominante A.T.A. AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION

Nom du candidat : _____

Date : _____

B.E.P.

FABRICATION (jury de fabrication)

Jury :

Respect d'une logique dans le travail...	<input type="text"/>	10
Maîtrise des techniques de base	<input type="text"/>	10
Gestion du temps imparti	<input type="text"/>	08
Organisation dans l'espace (des postes de travail)	<input type="text"/>	10
Hygiène personnelle (tenue réglementaire - hygiène des mains)	<input type="text"/>	08
Hygiène du poste...	<input type="text"/>	12
Respect de la réglementation.	<input type="text"/>	10
Respect de la sécurité	<input type="text"/>	09
Dressage (jury de fabrication)	<input type="text"/>	08
Justification orale de la fabrication à l'issue de l'épreuve pratique...	<input type="text"/>	05
Total fabrication	<input type="text"/>	90

DISTRIBUTION

Jury :

Jury de distribution : contrôle gustatif (acceptable à la consommation ou non acceptable à la consommation).	<input type="text"/>	10
Sujet de distribution (voir en annexe).....	<input type="text"/>	20
Total distribution	<input type="text"/>	30

TOTAL FABRICATION	<input type="text"/>	90
TOTAL DISTRIBUTION	<input type="text"/>	30
TOTAL EP2 ECRIT	<input type="text"/>	40
TOTALGENEBAL	<input type="text"/>	160

BEP Note sur 20 arrondie

Pour la note du CAP **ATA**, le total BEP obtenu est multiplié par 10 puis divisé par 8 afin d'avoir une note sur 200 (arrondir au point entier)

CAP Note sur 20 arrondie

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 1999
		EP2 : Techniques de bioservices
B A R E M E Récapitulatif	Feuille : 1/1	BIOSERVICES dominante A.T.A AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION