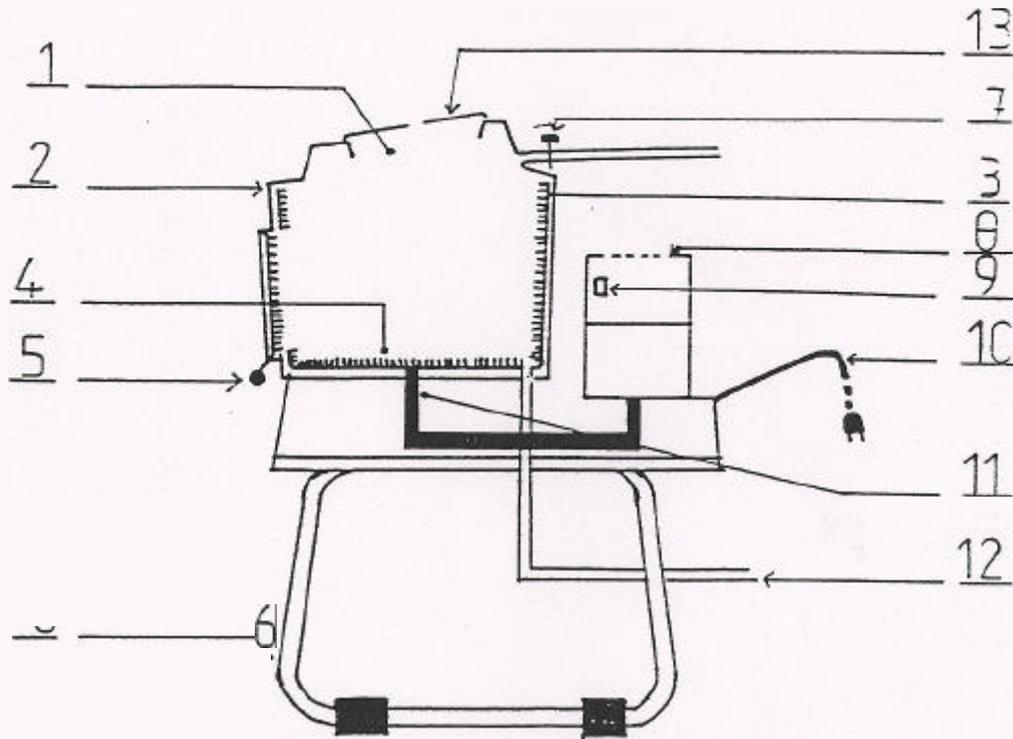


SCHEMA D'UNE EPLUCHEUSE PARMENTIERE



1.1/ Complétez la nomenclature.

7			
6	Socle	13	Couvercle
5	Porte d'évacuation	12	Conduit d'évacuation
4		11	
3		10	Cordon d'alimentation
2		9	
1		8	

CAI | BEP

4 | 4

1.2/ Expliquez le principe de fonctionnement de cet appareil.

2,5 | 2,5

---



---



---



---



---

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	SESSION 1999
Durée : 1 H 00	Page 1/5	EP2 : Techniques de bioservices (écrit)
S U J E T		BIOSERVICES dominante A.T.A. AGENTTECHNIQUE D'ALIMENTATION



NOM: ..... Prénom : ..... N° d'insc. ....

1.3/ Quelles sont les règles de sécurité à respecter en cours d'utilisation ?

2 1

---



---

1.41 Quels sont les locaux situés en amont et en aval de la légumerie dans une cuisine collective ?

1 2

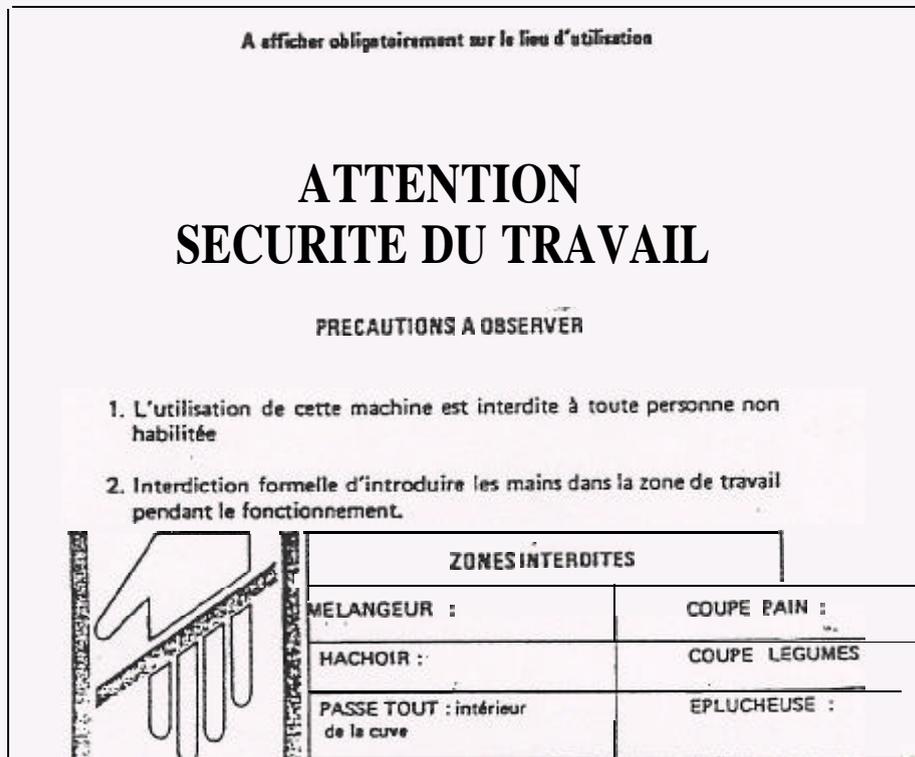
---



---

**1. 5/ BEP UNIQUEMENT.**

Complétez, ci-dessous, l'affiche de sécurité située en légumerie.



Nom : POULE POCHÉE				Nb convives : 100	
MATIÈRES PREMIÈRES	Quant.	UC	Prix unit.	Total	
Pouie PAC surgelée (1,3 kg)	32,500	KG	8,00	260,00	K Calories : 423,9
Oignon jaune moyen (kg)	2,000	KG	1,80	3,60	Protides : 46,0 g
Clou de girofle (bte 1 l)	0,005	KG	12,11	0,20	Lipides : 22,3 g
Carotte fraîche (kg)	2,000	KG	2,30	4,60	Glucides : 9,8 g
Céleri branche frais (kg)	1,000	KG	3,80	3,80	Sodium : 743,4 mg
Bouillon de volaille Maggi	0,440	KG	72,80	21,35	Prix du Couvert 3,78 F
Eau (PM)	70,000	LT			
Sel gros (1 kg)	0,080	KG	2,49	0,20	
Sauce tomate déshydratée "Chef"	0,910	KG	61,10	53,46	
Ail granulé surgelé (250 g)	0,100	KG	59,20	5,92	
Herbes grillades (250 g)	0,100	KG	79,60	7,96	
Crème Fleurette fluide UHT (l)	1,000	LT	14,50	14,50	
Sel fin (1 kg)	0,050	KG	2,63	0,13	
Poivre gris / noir moulu (1 kg)	0,010	KG	12,20	0,12	
Persil (250 g)	0,080	KG	28,70	2,30	

- Cuire les poules : départ à l'eau froide pendant 1 h 45 à 2 h avec les oignons piqués de clou de girofle, les carottes et le céleri détaillés en brunoise, le gros sel. A partir de l'ébullition ajouter le bouillon de volaille "Maggi".

- Débarrasser, réserver au chaud. Filtrer la quantité de jus de cuisson nécessaire. Disperser au fouet la sauce tomate "Chef". Porter à ébullition 3 mn en remuant fréquemment. Ajouter la crème Fleurette, les herbes des grillades et l'ail granulé surgelé Rectifier l'assaisonnement.

- Dresser les morceaux de poule dans des plats creux de service, napper de sauce, parsemer de persil surgelé au départ.

CAP BEP

Lisez la recette, ci-dessus, puis répondez aux questions.

2.1 - Donnez le nom de la technique de cuisson utilisée.

\_\_\_\_\_

2.2 - Définissez cette technique.

1 1

\_\_\_\_\_

4 2

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2.3 - Quelle est la température du liquide lors de l'immersion de l'aliment ? \_\_\_\_\_

1 1

2.4 - Citez les intérêts de ce mode de cuisson (réponse précise exigée en BEP)

\_\_\_\_\_

2 2

\_\_\_\_\_

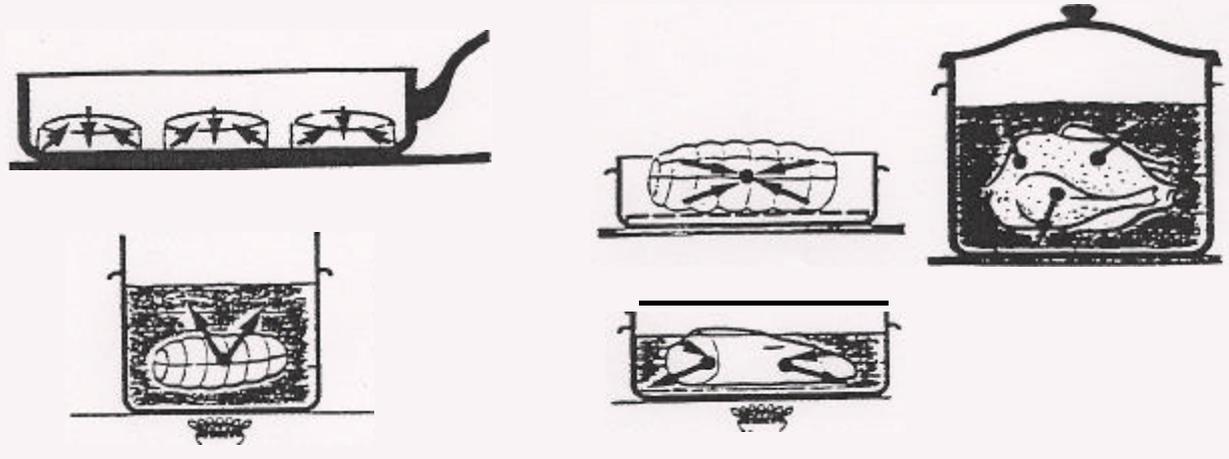
\_\_\_\_\_

2.5/ Donnez 2 autres exemples de recettes utilisant ce mode de cuisson

\_\_\_\_\_

1 1

2.6/ **BEP UNIQUEMENT.** Entourez le schéma représentant le type de cuisson utilisé dans la recette page 3/5.



2.7/ Donnez le nom d'un autre mode de cuisson presque semblable.

\_\_\_\_\_

TROISIEME PARTIE 7

M. ROBERT est embauché par la société PROMOS pour effectuer les livraisons de denrées périssables chez les clients.

3.1/ Quels contrôles médicaux M. ROBERT doit-il subir ? (Les candidats au BEP préciseront le nom de 2 micro-organismes recherchés par prélèvement)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3.21 Quels véhicules de transport utilisera-t-il pour transporter \* :

- des bananes et des fraises ? \_\_\_\_\_
- des caisses de maquereaux et merlans ? \_\_\_\_\_
- des glaces (forme esquimaux) ? \_\_\_\_\_

(\* les BEP doivent préciser la température exacte).

3.31 Le magasinier du lycée reçoit une livraison d'oranges : certaines sont moisies, d'autres cabossées. Quelles peuvent être les causes de ces 2 dégradations ?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Vous utilisez de la farine dans vos préparations.

4.1/ Quel est le mode de fabrication de la farine ?

2 | 1

---

4.21 Quel est le composant principal de la farine et quelles transformations subit-il lors de la cuisson d'une pâte sèche ?

1,5 | 2

---



---



---

4.3/ Indiquez 3 critères de qualité d'une bonne farine

3 | 3

---



---



---

4.4/ **BEP UNZQUEMENT.** Sur un paquet de farine, vous pouvez lire « type 55 ». A quoi correspond ce chiffre ?

2

---



---

4.5/ **BEP UNZQUEMENT.** La farine est utilisée pour épaissir des sauces. Citez 3 autres épaississants et une utilisation pour chacun d'eux.

3

EPAISSISSANT	UTILISATION