

- 1) L'ordre de la réalisation est au choix du candidat
- 2) Certains renseignements sont à la disposition des candidats (lecture emballages, fiches techniques appareils,...)
- 3) Chaque candidat est responsable de la remise en état de son poste de travail et doit participer à la remise en état des équipements communs.
- 4) A l'issue de l'épreuve, le candidat devra justifier oralement ses choix

JULIENNE MAYONNAISE (12 parts)	CHOUX A LA CREME PATISSIERE (6 parts)
<ul style="list-style-type: none"> -julienne surgelée en tranches. .6 - citron0,5 - laitue0,5 - tomates 0,360 kg - oeufs6 - court-bouillon déshydraté .50 g / 2 L d'eau <p><u>Sauce émulsionnée :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - oeufs2 - huile..4 dL - vinaigre 2 c. à soupe - moutarde 0,020 kg - sel, poivre .PM 	<p><u>Pâte :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - eau1,5 dL - oeufs2 - matière grasse0,040 kg - sucre (facultatif). .2 c. à soupe - farine .0,065 kg - sel fin .PM <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - lait5 dL - crème pâtissière déshydratée..0,050 kg <p><u>Dressage :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - sucre glace. .0,080 kg
<i>TECHNIQUE</i>	<i>TECHNIQUE</i>
<ul style="list-style-type: none"> - faire pocher le poisson, - durcir les oeufs, - laver la salade, - couper les tomates et les oeufs, - confectionner la mayonnaise, - dresser, décorer avec la mayonnaise à l'aide d'une poche à douille. <p><u>Distribution :</u> Présenter sur assiettes individuelles</p>	<ul style="list-style-type: none"> - confectionner une pâte à choux, - dresser les choux sur une plaque, cuire - réaliser une crème pâtissière, - fourrer les choux - dresser <p><u>Distribution :</u> Présenter sur un plat</p>

Dresser 2 parts de chaque préparation sur assiette pour le jury. Le reste sera dressé selon le mode de distribution et les équipements existants dans l'établissement.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 1999
Durée : 4 heures	Feuille : 1/1	EP2 : Fabrication
S U J E T 2		BIOSERVICES dominante A.T.A AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION