

Exécution après tirage au sort par le candidat
Reprendre le sujet après l'épreuve

1 - Dresser 12 rations individuelles de macédoine de fruits au sirop, sachant que le service aura lieu deux heures plus tard.
Réaliser le bionettoyage du poste de conditionnement. Vérifier la qualité de votre travail.

2 - Dresser 12 rations individuelles de salade composée salée appertisée, décorée d'olives noires, sachant que le service aura lieu deux heures plus tard.
Réaliser le bionettoyage du poste de conditionnement.
Vérifier la qualité de votre travail sur l'ouvre-boîtes.

3 - Préparer 6 tubes à essais propres à partir de 6 tubes de bouillon contaminé.
Assurer le bionettoyage de l'étuve bactériologique et contrôler la qualité de votre travail

4 - Vous disposez d'un chariot de laboratoire sur lequel il y a :

- 3 tubes de culture bactérienne
- 4 boîtes de Pétriensemencées
- 3 écouvillons
- 2 éprouvettes

Vous devez vous débarrasser de ce qui est contaminé et vous occuper du matériel qui peut être récupéré.
Vous réalisez le bionettoyage du chariot et contrôlez la qualité de votre travail.

5 - Réceptionner un conteneur de transport dans lequel se trouve un plat chaud pour 6 personnes
Dresser sur 6 assiettes en vue d'un service immédiat.
Procéder au bionettoyage de ce conteneur. Vérifier l'efficacité de votre travail.

ACADEMIE DE CAEN	B.E.P	SESSION 1999
Durée : 2 H 30		EP3 : Techniques d'aseptisation (pratique)
S U J E T	F e u i l l e : 1/1	SERVICES Laminante M