

TECHNOLOGIE	BAREME
<p data-bbox="181 185 1270 219">Vous travaillez dans le restaurant satellite d'un lycée qui reçoit les repas en liaison réfrigérée.</p> <p data-bbox="105 253 1209 320">Vous êtes responsable de la remise en température du plat principal et de l'entretien des appareils utilisés.</p> <p data-bbox="105 353 424 387">1. REGLEMENTATION</p> <p data-bbox="643 421 767 454" style="text-align: center;">Article 22</p> <p data-bbox="331 495 1078 831">La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre +10°C et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à + 63°C, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.</p> <p data-bbox="105 898 1129 931">Après lecture de l'article 22 de l'arrêté du 29/09/97, répondez aux questions suivantes :</p> <p data-bbox="153 965 767 999">- A quelle température doit être servi le plat chaud ?</p> <p data-bbox="169 1032 347 1066">+ 63 ° à cœur.</p> <p data-bbox="153 1200 839 1234">- Quelle est la durée maximale de remise en température ?</p> <p data-bbox="169 1267 419 1301">Moins d'une heure.</p> <p data-bbox="153 1435 1150 1503">- Pourquoi les plats remis en température doivent-ils être consommés le jour même ? (deux réponses).</p> <p data-bbox="169 1536 679 1603">Risques : de multiplication microbienne et d'intoxication alimentaire.</p>	<p data-bbox="1398 1032 1453 1066" style="text-align: right;">0,25</p> <p data-bbox="1398 1267 1453 1301" style="text-align: right;">0,25</p> <p data-bbox="1414 1536 1437 1570" style="text-align: right;">1</p>

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 2000		
EXAMEN : BEP BIOSERVICES dominante Agent Technique d'Alimentation et C.A.P. associé Agent Technique d'Alimentation			Durée : 1 H		
Epreuve : EP2 : Technologie			Coef. 1		
Echelle :	Nb. Tirages :	CORRIGE	N°	Feuille : 1/4	

TECHNOLOGIE

BAREME

2. TECHNIQUES DE DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

2.1 Donnez la définition du restaurant satellite.

Etablissement ou local aménagé où sont distribués les plats cuisinés provenant d'une cuisine centrale.

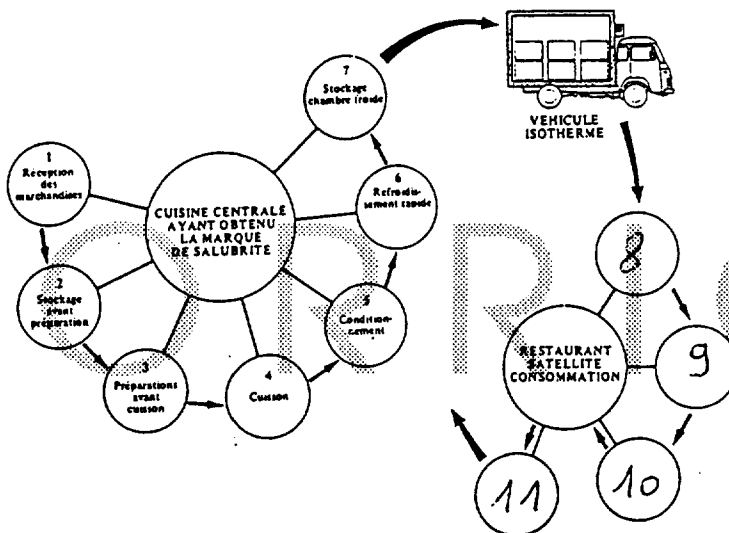
1

2.2 Citez deux appareils importants pour le bon fonctionnement d'un restaurant satellite.

Chambre froide (+ et -) et four de remise en température ou table chaude ou étuve.

0,5

2.3 Observez le schéma de liaison réfrigérée et compléter le tableau ci-dessous.



N°	ETAPES	TEMPERATURE
8	STOCKAGE	+ 3°
9	REMISE EN T°	+ 63° A CŒUR (moins d'une heure)
10	DISTRIBUTION	+ 63°
11	RETOUR DU MATERIEL PROPRE	

3,5

2.4 Citez les deux autres modes de distribution.

- Liaison chaude
- Liaison surgelée

0,5

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 2000	
EXAMEN : BEP BIOSERVICES dominante Agent Technique d'Alimentation et C.A.P. associé Agent Technique d'Alimentation			Durée : 1 H	
Epreuve : EP2 : Technologie			Coef. 1	
Echelle :	Nb. Tirages :	CORRIGE	N°	Feuille : 2/4

TECHNOLOGIE

BAREME

3. TECHNOLOGIE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Les légumes sont commercialisés dans différentes gammes.

3.1 Complétez le tableau ci-dessous.

GAMME	TYPE DE PRODUIT	EXEMPLE	LIEU DE STOCKAGE	T°
1 ^{ère}	Produits frais	Salade batavia	Chambre froide positive	+6 +8
2 ^{ème}	Conserves Produits appertisés	Au choix	Magasin	+ 15°
3 ^{ème}	Produits surgelés	Au choix	Conservateur chambre froide (-)	- 18° - 22°
4 ^{ème}	Produits crus prêts à l'emploi	Au choix	Chambre froid (+)	+ 2° + 4°
5 ^{ème}	Produits cuits ou finis prêts à l'emploi	Au choix	Chambre froid (+)	+ 2° + 4°

4
(0,25 X 16)

3.2 Citez les différentes indications portées sur l'étiquette de la cagette de « salades batavia ».

2
(0,5 X 4)

ACADEMIE DE GRENOBLE		SESSION 2000	
EXAMEN : BEP BIOSERVICES dominante Agent Technique d'Alimentation et C.A.P. associé Agent Technique d'Alimentation		Durée : 1 H	
Epreuve : EP2 : Technologie		Coef. 1	
Echelle :	Nb. Tirages :	CORRIGE	N°
		Feuille : 3/4	

TECHNOLOGIE

BAREME

4. TECHNOLOGIE DU MATERIEL

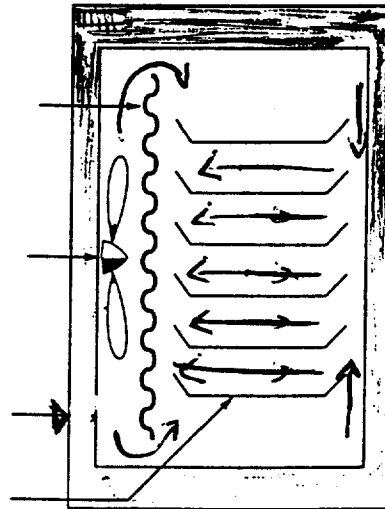
4.1 Complétez le schéma du four à convection forcée.

Résistances électriques

Turbine ou ventilateur

Enceinte calorifugée

Bac gastronome



2
(0,5 X 4)

4.2 Indiquez sur le même schéma le sens de circulation de l'air chaud.

0,5

4.3 Citez deux avantages de cet appareil.

- Répartition uniforme de la chaleur.
- Cuisson régulière.
- Réalisation de plusieurs cuissons différentes.

1

5. TECHNOLOGIE DES PRODUITS D'ENTRETIEN

5.1 Avant d'effectuer l'entretien du four, on vous demande de lire la fiche produit (Annexe 1) et d'identifier :

- le nom du produit : **Divo Plaq**
- sa présentation : **Liquide de couleur grenat**
- Ph du produit : **13,8** donc produit basique
- la gamme opératoire ou mode d'emploi :
 - appliquer pur par pulvérisation sur une surface chaude
 - laisser agir
 - rincer
- deux consignes de sécurité :
 - ne pas ingérer
 - éviter tout contact avec la peau
 - porter des lunettes
 - porter des gants
 - porter un masque

1
(0,25 X 4)

1,5
(0,5 X 3)

1
(0,5 X 2)

ACADEMIE DE GRENOBLE		SESSION 2000	
EXAMEN : BEP BIOSERVICES dominante Agent Technique d'Alimentation et C.A.P. associé Agent Technique d'Alimentation		Durée : 1 H	
Epreuve : EP2 : Technologie		Coef. 1	
Echelle :	Nb. Tirages :	CORRIGE	N°
		Feuille : 4/4	

C 37 : Contrôler la qualité des préparations culinaires

FICHE D'EVALUATION : PLAT PRINCIPAL

INDICATEURS D'EVALUATION	BAREME	CDT N° 1	CDT N° 2	CDT N° 3	CDT N° 4	CDT N° 5	CDT N° 6	CDT N°7
1. PRESENTATION :								
* <u>Aliment</u> :								
<i>Soigné</i>	2							
* <u>Conditionnement</u> :								
<i>Adapté</i>	2							
<i>Propre</i>	2							
2. DEGUSTATION :								
Température adaptée	3							
Assaisonnement adapté	4							
Quantité de sauce suffisante	2							
Cuisson en consistance adaptée	5							
T O T A L	20 *							

* Reporter ces points sur la fiche de notation de l'épreuve EP2

ACADEMIE DE GRENOBLE				SESSION 2000	
EXAMEN : BEP BIOSERVICES – CAP A.T.A.				Durée : 8 heures maximum	
Epreuve : EP2 Techniques de bioservices				Coefficient : CAP : 10 BEP : 8	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 1/1	

C 37 : Contrôler la qualité des préparations culinaires

FICHE D'EVALUATION : ENTREE - DESSERT

INDICATEURS D'EVALUATION	BAREME	CDT N° 1	CDT N° 2	CDT N° 3	CDT N° 4	CDT N° 5	CDT N° 6	CDT N°7
1. <u>PRESENTATION</u> :								
* <u>Aliment</u> :								
<i>Esthétique</i> (couleur - présentation)	2							
<i>Soignée</i> (bien disposée sur assiette, sans débordement)	2							
<i>Respect du grammage</i>	2							
* <u>Conditionnement</u> :								
<i>Adapté</i>	2							
<i>Propre</i>	2							
2. <u>DEGUSTATION</u> :								
Température adaptée	2							
Assaisonnement adapté	4							
Cuisson en consistance adaptée	4							
T O T A L	20 *							

* Reporter ces points sur la fiche de notation de l'épreuve EP2

ACADEMIE DE GRENOBLE				SESSION 2000	
EXAMEN : BEP BIOSERVICES – CAP A.T.A.				Durée : 8 heures maximum	
Epreuve : EP2 Techniques de bioservices				Coefficient : CAP : 10 BEP : 8	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 1/1	