

TECHNOLOGIE	BAREME
<p data-bbox="172 165 1262 203">Vous travaillez dans le restaurant satellite d'un lycée qui reçoit les repas en liaison réfrigérée.</p> <p data-bbox="97 232 1203 309">Vous êtes responsable de la remise en température du plat principal et de l'entretien des appareils utilisés.</p> <p data-bbox="97 342 419 376">1. REGLEMENTATION</p> <p data-bbox="635 409 759 439" style="text-align: center;">Article 22</p> <p data-bbox="325 472 1074 815">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="102 882 1126 920">Après lecture de l'article 22 de l'arrêté du 29/09/97, répondez aux questions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="150 949 762 987">- A quelle température doit être servi le plat chaud ? <li data-bbox="150 1189 836 1227">- Quelle est la durée maximale de remise en température ? <li data-bbox="150 1429 1150 1496">- Pourquoi les plats remis en température doivent-ils être consommés le jour même ? (deux réponses). 	

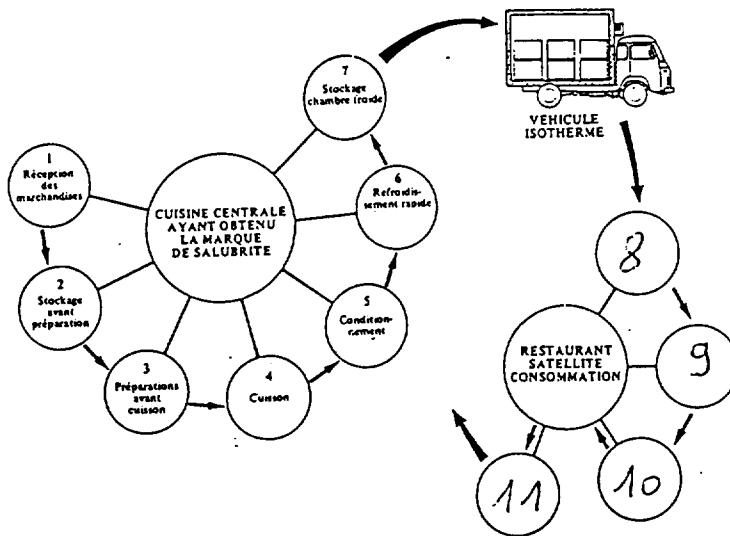
ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 2000	
EXAMEN : BEP BIOSERVICES dominante Agent Technique d'Alimentation et C.A.P. associé Agent Technique d'Alimentation			Durée : 1 H	
Epreuve : EP2 : Technologie			Coef. 1	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 1/5

2. TECHNIQUES DE DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

2.1 Donnez la définition du restaurant satellite.

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

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



N°	ETAPES	TEMPERATURE
8		
9		
10		
11		

2.4 Citez les deux autres modes de distribution.

-

-

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 :	SUJET	N°	Feuille : 2/5

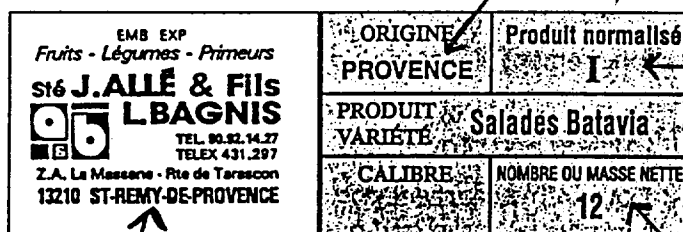
3. TECHNOLOGIE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

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}				
3 ^{ème}				
4 ^{ème}				
5 ^{ème}				

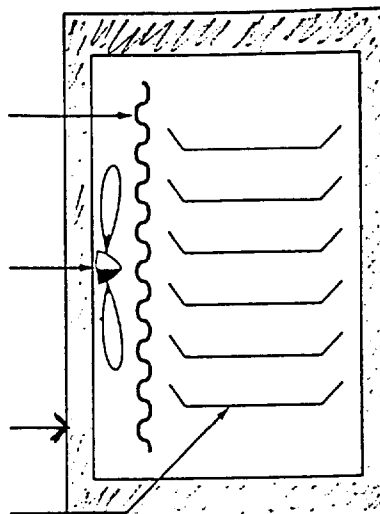
3.2 Citez les différentes indications portées sur l'étiquette de la cagette de « salades batavia ».



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 :	SUJET	N°	Feuille : 3/5	

4. TECHNOLOGIE DU MATERIEL

4.1 Complétez le schéma du four à convection forcée.



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

4.3 Citez deux avantages de cet appareil.

-
-

5. TECHNOLOGIE DES PRODUITS D'ENTRETIEN

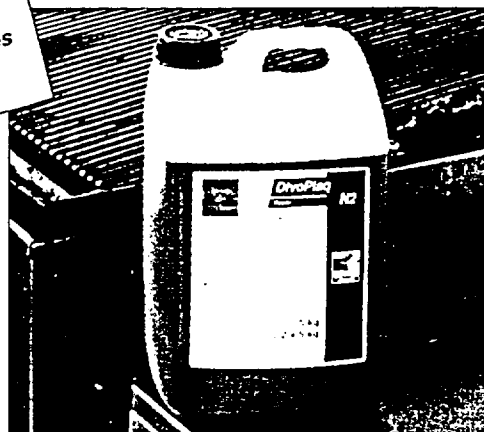
5.1 Avant d'effectuer l'entretien du four, on vous demande de lire la fiche produit (Annexe 1) et d'identifier :

- le nom du produit : _____
- sa présentation : _____
- Ph du produit : _____ donc produit _____
- la gamme opératoire ou mode d'emploi :

- deux consignes de sécurité :

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 :	SUJET	N°	Feuille : 4/5

Extrait de l'arrêté du 26.09.1980
Chapitre II - Article 15 :
" Les grils doivent être régulièrement nettoyés
et ne présenter aucune trace
d'incrustation carbonneuse."



CARACTÉRISTIQUES

Liquide de couleur grenat.

DIVOPLAQ N2 combine un pouvoir mouillant à des propriétés

émulsionnantes et solubilisantes. Par

une faible tension superficielle,

DIVOPLAQ N2 mouille facilement la surface à nettoyer et agit rapidement grâce à

un meilleur contact. Les souillures, maintenues en suspension, sont facilement

éliminées lors du rinçage. Les composés de DIVOPLAQ N2 permettent une

bonne solubilisation des graisses cuites.

Ph pur : 13,8

Masse volumique : 1050 kg/m³ à 20°C.

UTILISATION

Appliquer pur avec un pulvérisateur, de préférence sur une surface chaude

(60°C - 90°C) DIVOPLAQ N2 n'est pas corrosif sur l'acier, l'inox et la fonte. Ne pas

employer sur l'aluminium et les métaux légers. En cas de projection, laver à

grande eau.

AVANTAGES

DIVOPLAQ N2 réduit le temps nécessaire au nettoyage du matériel de cuisson,

par une action rapide sur les graisses cuites. La mousse foisonnée réduit la

quantité de produit à utiliser. Le rinçage final est facile et ne laisse pas subsister

de dépôt blanchâtre. La mousse laissée par DIVOPLAQ N2 lors de la

pulvérisation, permet de visualiser la surface couverte, les brumisations nocives

sont éliminées.

CONDITIONNEMENT

Carton de 2 bidons de 5 kg en polyéthylène recyclable avec pistolet pulvérisateur,

générateur de mousse et système anti-siphonnage.

CONFORMITE

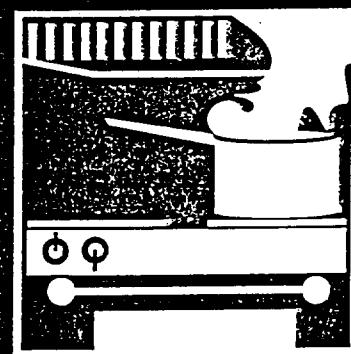
DIVOPLAQ N2 est conforme aux législations relatives au nettoyage du matériel

pouvant être au contact de denrées alimentaires et à la biodégradabilité des

détergents.

HYGIENE - SECURITE - PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Ne pas ingérer
- Eviter tout contact avec la peau et les muqueuses
- Porter des lunettes
- Porter un masque



DIVERSY