

**1° PARTIE : PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES****Sujet N°1-1 : Entrée : CHOU FLEUR SAUCE PIQUANTE**

Nombre de parts : 20

Forme de distribution : \* distribution immédiate au self : 10 parts  
\* distribution différée en barquettes : 10 parts**Préparation : 2 heures 30**

Ce temps comprend la pesée des denrées, la fabrication du plat, l'entretien du poste de travail.

**CHOU FLEUR SAUCE PIQUANTE**

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
<b><u>Eléments de base</u></b>		
Chou fleur surgelé	2 Kg	
<b><u>Assaisonnement</u></b>		
Coulis de tomate	0.600 Kg	
Sel	P.M.	
Vinaigre	0.07 L	
Moutarde	0.030 Kg	
<b><u>Décoration</u></b>		
Cornichon	0.100 Kg	
Œuf	3 pièces	
Salade	1 pièce	
Persil	P.M.	

**Succession des opérations :**

- Préparer la salade et le persil.
- Cuire le chou fleur , refroidir.
- Cuire les œufs durs.
- Réaliser la sauce, mélanger le coulis de tomate, le vinaigre, la moutarde, assaisonner.
- Couper la salade en chiffonade.
- Dresser.
- Napper de sauce piquante, décorer de rondelles de cornichons, d'œuf haché, de persil haché.
- Conserver avant distribution.

**2° PARTIE : ACTIVITE COMPLEMENTAIRE DE DISTRIBUTION DES REPAS OU D'ENTRETIEN DU LINGE OU DES LOCAUX**

(Agrafer ici la tâche choisie par le jury)

**3° PARTIE : LE JURY INTERROGE LE CANDIDAT SUR LES ACTIVITES REALISEES EN 1 ET EN 2**

ACADEMIE DE GRENOBLE		SESSION 2000	
EXAMEN : BEP BIOSERVICES dominante Agent Technique d'Alimentation et C.A.P. associé Agent Technique d'Alimentation		Durée : 2 H 30	
Epreuve : EP2 : Techniques de Bioservices - Parties A et B		Coef. BEP : 8 - CAP : 10:	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N° 1
		Feuille : 1/3	

## 1° PARTIE: PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES

**Sujet N° 1-2 : Plat principal : - FILETS DE POISSON BONNE FEMME  
- RIZ CREOLE**

Nombre de parts : 10

Forme de distribution : **distribution immédiate au self**

**Préparation : 2 heures 30**

Ce temps comprend la pesée des denrées, la fabrication du plat, l'entretien du poste de travail.

### FILETS DE POISSON BONNE FEMME

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
<b>Eléments de base</b>		
Filet de merlan	10 pièces de 0,150 kg chacun	
Fumet de poisson déshydraté	pour 1 L	
Echalote	0.100 kg	
Vin blanc	0.2 L	
Citron	1 pièce	
Sel, poivre	P.M	
Champignons émincés surgelés	0,250 kg	
<b>Sauce</b>		
Beurre	0,080 kg	
Farine	0,080 kg	
Jus de cuisson	1 L	
Crème fraîche	0.2 L	
Sel, poivre	P.M.	

**Succession des opérations :**

- Préparer l'échalote et le citron.
- Ciseler l'échalote et presser le jus de citron.
- Reconstituer le fumet.
- Mettre dans une plaque à rôtir les échalotes, les champignons, les filets, mouiller.
- Cuire au four.
- Egoutter les filets, conditionner, réserver le jus de cuisson.
- Réaliser la sauce blanche, crémier, assaisonner.
- Napper les filets de sauce.
- Conserver avant distribution.

### RIZ CREOLE

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
<b>Eléments de base</b>		
Riz long grain	0.600Kg	
Sel, poivre	P.M.	
Beurre	0.060 Kg	

**Succession des opérations :**

- Cuire le riz créole.
- Assaisonner le riz avec le beurre, sel et poivre.
- Conserver avant distribution.

## 2° PARTIE : ACTIVITE COMPLEMENTAIRE DE DISTRIBUTION DES REPAS OU D'ENTRETIEN DU LINGE OU DES LOCAUX

(Agrafer ici la tâche choisie par le jury)

## 3° PARTIE : LE JURY INTERROGE LE CANDIDAT SUR LES ACTIVITES REALISEES EN 1 ET EN 2

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 2000	
EXAMEN : BEP BIOSERVICES dominante Agent Technique d'Alimentation et CAP associé Agent Technique d'Alimentation			Durée : 2 H 30	
Epreuve : EP2 : Techniques de Bioservices - Parties A et B			Coef. BEP : 8 - CAP : 10	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N° 1	Feuille : 2/3

**1° PARTIE : PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES**

**Sujet N° 1-3 : Dessert : TARTE AU CITRON ET COULIS DE FRAMBOISE**

Nombre de parts : 20

Forme de distribution : \* immédiate au self : 10 parts  
\* différée : 10 parts

**Préparation : 2 heures 30**

Ce temps comprend la pesée des denrées, la fabrication du plat, l'entretien du poste de travail.

**TARTE AU CITRON ET COULIS DE FRAMBOISE**

INGREDIENTS	QUANTITES	MATRIEL (A remplir par le candidat)
<b>Eléments de base</b>		
- Farine	0,700 kg	
- Beurre ou margarine	0,350 kg	
- Eau	PM	
- Œufs	2 pièces	
- Sel		
- Sucre		
<b>Appareil</b>		
- Entremet instantané au citron.	pour 2 L	
<b>Eléments du coulis</b>		
- Framboises surgelées	0.400 kg	
- Citron	1 pièce	
- Sucre glace	0.100 kg	

**Succession des opérations :**

- Préparer la pâte brisée.
- Abaisser, fonder les moules.
- Piquer les fonds.
- Faire cuire à blanc.
- Avant la fin de la cuisson garnir avec l'appareil à flan, préparé selon le mode d'emploi.
- Réaliser le coulis.
- Couper les tartes.
- Assembler les deux préparations.
- Décorer.
- Conserver avant distribution.

**2° PARTIE : ACTIVITE COMPLEMENTAIRE DE DISTRIBUTION DES REPAS OU D'ENTRETIEN DU LINGE OU DES LOCAUX**

(Agrafer ici la tâche choisie par le jury)

**3° PARTIE : LE JURY INTERROGE LE CANDIDAT SUR LES ACTIVITES REALISEES EN 1 ET EN 2**

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>		<b>SESSION 2000</b>	
EXAMEN : BEP BIOSERVICES dominante Agent Technique d'Alimentation et CAP associé Agent Technique d'Alimentation		Durée : 2 H 30	
Epreuve : EP2 : Techniques de Bioservices - Parties A et B		Coef. BEP : 8 - CAP : 10	
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET</b>	N° 1
		N° 1	Feuille : 3/3