

**1° PARTIE : PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES****Sujet N°2. 1 : Entrée : CHOUX AU JAMBON ET AUX CHAMPIGNONS**

Nombre de parts : 20

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

**CHOUX AU JAMBON ET AUX CHAMPIGNONS**

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
<b>Eléments de base</b>		
Choux prêts à l'emploi	20 pièces	
Jambon blanc	0,400 kg	
Champignons émincés surgelés	0,250 kg	
Beurre	0,050 kg	
<b>Sauce Mornay :</b>		
Beurre	0,150 kg	
Farine	0,150 kg	
Lait	1,5 L	
Œufs	3 jaunes	
Gruyère râpé	0,150 kg	
<b>Assaisonnement</b>		
Sel - poivre	P.M	
Muscade	P.M	

**Succession des opérations :**

- Faire sauter les champignons
- Réaliser la sauce Mornay
- Tailler le jambon en dés
- Assembler sauce Mornay, champignons et jambon
- Garnir les choux avec la préparation
  
- Dresser 10 parts sur assiette individuelle pour la distribution immédiate  
10 parts en barquettes individuelles pour la distribution différée.
  
- 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° 2
		Feuille : 1/3	

**1° PARTIE: PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES****Sujet N°2. 2 : Plat principal : - ESCALOPES DE DINDE PANEES à l'ANGLAISE  
- HARICOTS AU BEURRE**

Nombre de parts : 10

Forme de 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.

**ESCALOPES DE DINDE PANEES A L'ANGLAISE**

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
<b>Eléments de base</b>		
Escalopes de dinde	10 pièces de 130 g environ	
Huile	0,15 L	
<b>Eléments pour paner</b>		
Farine	0,150 kg	
Œufs	3 pièces	
Huile	0,05 L	
Chapelure	0,25 kg	
Sel - poivre	P.M	
<b>Décoration</b>		
Citron	2 pièces	
Persil surgelé	P.M	

**Succession des opérations :**

- Paner les escalopes
- Faire cuire les escalopes
- Réserver avant distribution
- Préparer les citrons - Réserver et conserver avant distribution
- Le citron et le persil seront ajoutés au moment de la distribution

**HARICOTS AU BEURRE**

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
<b>Eléments de base</b>		
Haricots verts surgelés	2 kg	
Beurre	0,100 kg	
<b>Assaisonnement</b>		
Sel - poivre	P.M	
Persil surgelé	P.M	

**Succession des opérations :**

- Cuire les haricots
- Ajouter le beurre, vérifier l'assaisonnement
- Conditionner
- Conserver avant distribution
- Conserver.

**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 :	<b>SUJET</b>	N° 
		Feuille : 2/3	

**1° PARTIE : PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES****Sujet N°2. 3 : Dessert : MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC AUX FRUITS**

Nombre de parts : 20

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

\* 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.

**MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC AUX FRUITS**

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
<b>Eléments de base</b>		
Mousse au chocolat blanc déshydratée	0,250 kg	
Lait	0,5 L	
Kiwis	0,300 kg	
Fraises	0,300 kg	
Citron	1 pièce	
<b>Décoration</b>		
Pommes rouges	0,250 kg	
Pommes vertes	0,250 kg	

**Succession des opérations :**

- Préparer la mousse au chocolat blanc selon le mode d'emploi
- Préparer les fruits \* ne pas éplucher les pommes ( décoration )
- Tailler les fruits - réserver
- Dresser la mousse
- Décorer avec les fruits
- Conserver avant distribution.

**T U I L E S**

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
Farine	0,160 kg	
Sucre	0,140 kg	
Blancs d'œufs	3 pièces	
Beurre	0,020 kg	
Amande effilées	0,030 kg	

**Succession des opérations**

- Préparer la pâte
- Dresser sur plaque
- Cuire
- 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° 2
		Feuille : 3/3	