

1° PARTIE : PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Sujet N° 3-1 : Entrée : SALADE TUNISIENNE

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.

SALADE TUNISIENNE

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
Eléments de base		
Pois chiches appertisés	1 boîte 5/1	
Céleri en branche	1 pièce	
Assaisonnement		
Huile d'olive	0,200 L	
Citron	3 pièces	
Moutarde	P.M.	
Sel - Poivre	P.M.	
Décoration		
Oignons violets	0,200 kg	
Tomates	10 pièces	
Œufs	10 pièces	
Anchois à l'huile	20 pièces	
Olives noires	40 pièces	

Succession des opérations :

- Préparer les légumes et les éléments de décoration.
- Cuire les œufs durs.
- Emincer les oignons, le céleri, réserver les feuilles.
- Tailler les tomates en quartiers.
- Réaliser la sauce citron moutardée.
- Assaisonner les pois chiches et le céleri émincé.
- Dresser : au centre, les légumes assaisonnés puis le décor.
- 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° 3
		Feuille : 1/3	

1° PARTIE: PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES**Sujet N° 3-2 : Plat principal : - CUISSES DE POULET MARENGO
- CAROTTES BRAISEES**

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.

CUISSES DE POULET MARENGO

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
Eléments de base		
Cuisses de poulet	10 pièces	
Huile	0,010 L	
Sauce		
Oignons émincés surgelés	0,150 kg	
Farine	0,060 kg	
Vin blanc sec	0,250 L	
Tomates concassées appertisées	1 boîte 4 / 4	
Sel - Poivre	P.M.	
Bouquet garni	P.M.	
Fond brun lié	Q.S. pour 1 L	
Champignons émincés surgelés	0,300 kg	

Succession des opérations :

- Faire sauter les cuisses de poulet.
- Faire blondir les oignons émincés.
- Singer.
- Déglacer avec le vin blanc.
- Ajouter les tomates concassées, l'assaisonnement, le bouquet garni, le fond brun lié, les champignons.
- Terminer la cuisson lentement.
- Conserver avant distribution.

CAROTTES BRAISEES

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
Eléments de base		
Carottes	2,5 kg	
Persil haché	2 c. à soupe	
Beurre	0,100 kg	
Sel	PM	
Poivre	PM	

Succession des opérations :

- Cuire les carottes braisées.
- En fin de cuisson, ajouter le 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 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° 3
		Feuille : 2/3	

1° PARTIE : PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES**Sujet N° 3-3 : Dessert : CLAFOUTIS AUX POIRES**

Nombre de parts : 20

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

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

CLAFOUTIS AUX POIRES

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
Eléments de base		
Farine	0,350 kg	
Œufs	8 pièces	
Sucre	0,350 kg	
Beurre	0,100 kg	
Lait U.H.T.	1 L	
Amandes en poudre	0,400 kg	
Poires au sirop	1 boîte 5 / 1	
Décor		
Sucre	0,050 kg	
Beurre	0,050 kg	

Succession des opérations :

- Déconditionner les poires.
- Emincer les poires.
- Réaliser la pâte.
- Garnir des moules beurrés avec les poires émincées puis la pâte.
- Parsemer le dessus avec le beurre et le sucre restant.
- Cuire au four.
- Portionner.
- 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° 3
		Feuille : 3/3	