

1° PARTIE : PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Sujet N°4.1 : Entrée : Quiches aux légumes individuelles

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.

Quiches aux légumes

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
<u>Pâte brisée</u>		
* Farine	0,500 Kg + 0,100 Kg	
* Beurre	0,250 Kg	
* Eau	PM	
* Sel	PM	
* Œufs	2	
<u>Appareil à flan</u>		
* Œufs	4 pièces	
* Crème U.H.T Fleurette	0,2 L	
* Sel - Poivre	PM	
<u>Garniture</u>		
* Macédoine surgelée	0,500 Kg	
* Gruyère râpé	0,075 Kg	

Succession des opérations :

- * Faire cuire la macédoine. Egoutter, rafraîchir, bien égoutter.
- * Préparer la pâte brisée. Abaisser. Foncer des moules individuels.
- * Préparer l'appareil à flan. Assaisonner.
- * Garnir les fonds de macédoine. Ajouter l'appareil à flan.
- * Parsemer de gruyère râpé.
- * Cuire.

- 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° 4	Feuille : 1/3

1° PARTIE: PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES**Sujet N°4.2 : Plat principal : - Darnes de saumon sauce hollandaise
- Epinards en branches 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.

Darnes de saumon sauce hollandaise

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
Eléments de base		
* Darnes de saumon surgelées	10 pièces de 150 g	
* Echalotes surgelées	0,050 kg	
* Vin blanc	0,2 L	
* Fumet de poisson	0,010 Kg	
* Eau	1/4 L	
Sauce		
* Sauce hollandaise	1 sachet pour 10 parts	
* Beurre	0,075 Kg	
* Sel - Poivre	PM	

Succession des opérations :

- * Plaquer le poisson, saler, poivrer, ajouter les échalotes et le vin blanc, hydrater le fumet de poisson et l'ajouter.
- * Mettre en cuisson.
- * La cuisson terminée, prélever du liquide de cuisson et réaliser la sauce hollandaise.
- * Conditionner le poisson.
- * Conserver la sauce à part.

- Conserver avant distribution.

Epinards

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
Elément de base		
* Epinards en branches surgelés	2,5 Kg	
* Beurre	0,150 Kg	
* Sel	PM	

Succession des opérations :

- * Cuire à la vapeur les épinards.
- * Faire sauter les épinards au beurre.
- * Conditionner.

- 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°4.
		Feuille : 2/3	

1° PARTIE : PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES**Sujet N°4.3 : Dessert : Salade de 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.

Salade de fruits

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
Eléments de base		
* Pommes	1 kg	
* Oranges	1 kg	
* Bananes	1 kg	
* Fraises (décoration)	0,5 Kg	
* Ananas	2 boîtes 4/4	
* Kiwis	5 pièces	
* Citron	1 pièce	
Sirop		
* Jus ananas + eau	1 L	
* Sucre	0,500 Kg	
* Sucre vanillé	2 sachets	

Succession des opérations :

- * Déboîter l'ananas.
- * Préparer le sirop et le refroidir.
- * Eplucher les fruits.
- * Les découper en macédoine.
- * Assembler fruits et sirop.
- * Dresser en coupelles individuelles pour la distribution directe.
- * Dresser 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 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°4
		Feuille : 3/3	