

1° PARTIE : PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES**Sujet N° 51** : Entrée : **Salade chinoise**

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 CHINOISE

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
Eléments de base		
Pousses de soja	1 boîte 3/1	
Chou chinois	0.750 kg	
Tomates	1 kg	
Crabe bâtonnet (surimi)	0.500 kg	
Assaisonnement		
Huile de tournesol	0.5 L	
Vinaigre	0.15 L	
Moutarde	P.M	
Sel, poivre	P.M	
Décoration		
Salade quatrième gamme panachée	0.300 kg	
Persil	½ bouquet	

Succession des opérations :

- Préparer les légumes
- Emincer le chou, tailler les tomates en quartiers et le crabe bâtonnet en macédoine
- Mélanger les pousses de soja, le chou, les tomates et le crabe bâtonnet
- Présenter avec salade et persil haché
- Préparer la sauce vinaigrette moutardée
- 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° 5	Feuille : 1/3

1° PARTIE: PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Sujet N° 5 2 : Plat principal : Sauté de porc à l'ananas

Purée

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.

SAUTE DE PORC A L'ANANAS

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
Eléments de base		
Sauté de porc	1.500 kg	
Margarine	0.050 kg	
Oignons émincés surgelés	0.200 kg	
Ail déshydraté ou prêt à l'emploi	P.M	
Ananas en tranches et leur jus	1 boîte 1/1	
Jus de veau déshydraté	pour 1 L	
Assaisonnement		
Sauce nuocman	0.05 L	
Curry	P.M	
Sel, poivre	P.M	
Décoration		
Persil surgelé	P.M	

Succession des opérations :

- Sauter les morceaux de viande, ajouter ail et oignons
- Déglacer avec le jus d'ananas et mouiller avec le jus de veau reconstitué jusqu'à mi - hauteur
- Incorporer la sauce nuocman, le curry, assaisonner
- Mijoter 1 heure environ, ajouter les ananas taillés en mirepoix
- Conserver avant distribution.

.PUREE

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
Eléments de base		
Purée déshydratée	Pour 10 parts	
Lait	Pour 10 parts	
Eau	Pour 10 parts	
Beurre	0.050 kg	
Sel	P.M	

Succession des opérations :

- Suivre le mode d'emploi pour réaliser la purée
- 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 :	SUJET	N° 5	Feuille : 2/3	

1° PARTIE : PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES**Sujet N° 5.3 : Dessert : Babas aux framboises**

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.

BABAS AUX FRAMBOISES

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
Eléments de base		
Babas savarin déshydratés	20 pièces	
Sirop		
Sucre poudre	0.700 kg	
Eau	1,4 L	
Rhum	0,1 L	
Garniture		
Crème pâtissière à froid	0.200 kg	
Framboises surgelées	0.250 kg	
Nappage blond	0.150 kg	

Succession des opérations :

- Réaliser le sirop, ajouter le rhum
- Réhydrater les babas, les refroidir
- Réaliser la crème pâtissière
- Assembler et décorer les babas
- 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° 5
		Feuille : 3/3	