

1° PARTIE : PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES**Sujet N°6.2 : Plat principal : - NAVARIN D'AGNEAU
- PRINTANIERE DE LEGUMES**

Nombre de parts : 10

Forme de distribution : distribution immédiate au self : 10 parts

Préparation : 2 heures 30

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

NAVARIN D'AGNEAU

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
Eléments de base		
Agneau (épaule)	1.5 Kg	
Sauce		
Huile	0.1 L	
Oignons	0.150 Kg	
Farine	0.060 Kg	
Tomate concentrée	0.060 Kg	
Ail	1 gousse	
Bouquet garni	1	
Eau	PM	
Finition		
Persil haché	PM	

Succession des opérations :

- Eplucher, ciseler les oignons. Eplucher et écraser la gousse d'ail.
- Faire rissoler la viande.
- Ajouter les oignons. Les faire suer.
- Singer
- Mouiller à hauteur de la viande.
- Ajouter la tomate concentrée, bouquet garni, ail. Assaisonner.
- Laisser cuire.
- Conditionner.
- Conserver avant distribution.

PRINTANIERE DE LEGUMES

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
Eléments de base		
Printanière de légumes surgelée	2.5 Kg	
Fond de volaille déshydraté	1 L	
Beurre	0.050 Kg	

Succession des opérations :

- Mettre la printanière de légumes surgelée dans une sauteuse.
- Ajouter le fond de volaille.
- Cuire.
- Ajouter le beurre.
- Vérifier l'assaisonnement.
- 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 C.A.P. associé Agent Technique d'Alimentation		Durée : 2 H 30	
Epreuve : EP2 : Techniques de Bioservices - Parties A et B		Coefficient : BEP : 8 - CAP : 10	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N° 6
		Feuille : 2/3	

1° PARTIE : PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES

**Sujet N°6.3 : Dessert : - QUATRE-QUARTS
- COUPE MALMAISON**

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.

QUATRE-QUARTS

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
Eléments de base		
Œufs	6 Pièces	
Beurre	0.360 Kg	
Sucre	0.360 Kg	
Farine	0.360 Kg	
Levure chimique	0.012 Kg	
Zeste de citron	PM	
Vanille (liquide concentré)	PM	

Succession des opérations :

- Préparer le moule.
- Mélanger le beurre ramolli avec le sucre.
- Ajouter les œufs, la farine, la levure, le zeste et la vanille.
- Faire cuire à four moyen.
- Démouler, couper, conserver.

COUPE MALMAISON

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
Eléments de base		
Oranges	10 pièces	
Sucre en poudre	0.500 Kg	
Grand Marnier	0.2 L	
Fraises	2 Kg	

Succession des opérations :

- Préparer les fruits.
- Peler 5 oranges à vif.
- Les couper en tranches transversales puis les couper en 2.
- Presser les autres oranges.
- Mélanger le jus d'orange, le sucre, le Grand Marnier.
- Répartir les fraises dans des coupes individuelles.
- Arroser les fraises avec le jus d'orange au Grand Marnier.
- Décorer avec les demi-tranches d'orange.
- 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		Coefficient : BEP : 8 - CAP : 10	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N° 6
		Feuille : 3/3	