

1° PARTIE : PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Sujet N° 7 1 Entrée : SALADE COMPOSEE

Nombre de parts : 20

Forme de distribution : * Distribution immédiate au self : 10 parts
 * Distribution différée : 10 parts

Préparation : 2 heures 30

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

SALADE COMPOSEE

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
<u>Éléments de base</u>		
- Salade	1 pièce	
- Tomates	1.5kg	
- Concombres	2 pièces	
- Radis	2 bottes	
- Maïs	0.5 kg	
<u>Assaisonnement</u>		
- sel poivre	PM	
- Vinaigre	PM	
- Moutarde	PM	
- Huile de Tournesol	0.5 L	
<u>Décoration</u>		
- Oignons doux (frais)	1 pièce	
- Olives noires	20 pièces	

Succession des opérations :

- Préparer les légumes et les éléments de décoration
- Tailler les concombres et les tomates
- Assembler
- Décorer avec oignon en rondelles et olives noires
- Réaliser la sauce
- 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° 7	Feuille : 1/3

1° PARTIE: PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Sujet N° 7 2 Plat principal : - Filet de poisson en papillote
- Riz pilaf

Nombre de parts : 10

Forme de distribution : immédiate en self

Préparation : 2 heures 30

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

FILET DE POISSON EN PAPILOTTE

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
Eléments de base		
- Filets de poisson surgelés	10 pièces de 0.150kg	
- Beurre	0.100 kg	
- Oseille surgelée	0.500 kg	
- Echalotes surgelés	0.150 kg	
- Crème fraîche	0.3 L	
- Sel poivre	PM	
- Papier aluminium		

Succession des opérations :

- Beurrer les carrés d'aluminium et placer le poisson au milieu
- Mettre au dessus et autour du poisson oseille, échalotes, crème fraîche
- Assaisonner et fermer le poisson en papillote
- Cuire à four chaud quinze minutes
- Conserver avant distribution

RIZ PILAF

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
Eléments de base		
- Riz long	0.700 kg	
- Bouillon de poule déshydraté	pour 2 L d'eau environ	
- Huile	0.100 L	
- Oignons épluchés, lavés	0.05 kg	
- Sel poivre		

Succession des opérations :

- Cuire le riz pilaf
- L'égrainer en rectifiant l'assaisonnement
- 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° 7
		Feuille : 2/3	

1° PARTIE : PREPARATION CONDITIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Sujet N° 73 Dessert : Tartelettes alsaciennes aux pruneaux
 Nombre de parts : 20
 Forme de distribution : * immédiate en self : 10 parts
 * différée : 10 parts

Préparation : 2 heures 30

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

TARTELETTES ALSACIENNES AUX PRUNEAUX

INGREDIENTS	QUANTITES	MATERIEL (A remplir par le candidat)
Eléments de base		
- Pâte Brisée (sous vide)	1.5 kg	
- farine	0.100 kg	
Garniture :		
- pruneaux secs	0.700 kg	
- thé	1 sachet	
- lait	0.5 L	
- crème	0.25 L	
- sucre poudre	0.200 KG	
- œufs	6 pièces	
- vanille	PM	
Finition :		
- sucre glace	0.05 kg	

Succession des opérations :

- Préparer les pruneaux (infuser dans le thé)
- Abaisser la pâte
- Foncer les moules
- Préparer l'appareil à flan
- Assembler
- Cuire au four chaud
- Décorer avec le sucre glace
- 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° 7
		Feuille : 3/3	