

<b>Académie de Lyon</b>		<b>Session 1999</b>	Code(s) examen(s)	Tirages	
<b>Sujet</b>	<b>BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.</b>		34302	A : 20	L : 40
	<b>CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION</b>		22122		
<b>Épreuve :</b>	<b>Techniques de bioservices (partie pratique)</b>		EP2.1B	R : 35	
<b>Coefficient :</b> BEP/8-CAP10	<b>Durée :</b> 8 heures maximum	<b>Feuillet :</b>	1/1		

### C37 : Contrôler la qualité des préparations culinaires

#### FICHE d'EVALUATION : ENTREE - DESSERT

Indicateurs d'Evaluation	Barème	Cand. n°1	Cand. n°2	Cand. n°3	Cand. n°4	Cand. n°5	Cand. n°6	Cand. n°7
<b>1 : PRESENTATION</b>								
<b>* Aliment :</b>								
Esthétique (couleur - présentation)	2							
Soignée (bien disposée sur assiette, sans débordement)	2							
Respect du grammage	2							
<b>* Conditionnement :</b>								
Adapté	2							
Propre	2							
<b>2 : DEGUSTATION</b>								
Température adaptée	2							
Assaisonnement adapté	4							
Cuisson ou consistance adaptée	4							
<b>TOTAL</b>	<b>20 *</b>							

**\* Reporter ces points sur la fiche de notation de l'épreuve EP2.**

<b>Académie de Lyon</b>		<b>Session 1999</b>		Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Sujet</b>	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION			34302 22122	A : 20
	Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)			EP2.1B	L : 40
Coefficient : BEP/8-CAP10		Durée : 8 heures maximum		Feuillet : 1/1	R : 35

### C37 : Contrôler la qualité des préparations culinaires

#### FICHE d'EVALUATION : PLAT PRINCIPAL

Indicateurs d'Evaluation	Barème	Cand. n°1	Cand. n°2	Cand. n°3	Cand. n°4	Cand. n°5	Cand. n°6	Cand. n°7
<b>1 : PRESENTATION</b>								
* Aliment :								
Soigné	2							
* Conditionnement :								
Adapté	2							
Propre	2							
<b>2 : DEGUSTATION</b>								
Température adaptée	3							
Assaisonnement adapté	4							
Quantité de sauce suffisante	2							
Cuisson ou consistance adaptée	5							
<b>TOTAL</b>	20 *							

**\* Reporter ces points sur la fiche de notation de l'épreuve EP2.**

<b>Académie de Lyon</b>		<b>Session 1999</b>		Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Sujet</b>	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION			34302 22122	A : 20
	Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)			EP2.1B	L : 40
Coefficient : BEP/8-CAP10		Durée : 8 heures maximum		Feuillet : 1/1	R : 35

### FICHE d'EVALUATION DES QUALITES ORGANOLEPTIQUES

<b>CANDIDATS</b>	N°						
------------------	----	----	----	----	----	----	----

#### TEMPERATURE

1,5 à 2	adapté							
1	tiède							
0 à 0,5	froid							
	chaud							

#### ASSAISONNEMENT

3 à 4	adapté							
1 à 2	fade							
0 à 1	excessif							

#### CUISSON

3 à 4	adapté							
1 à 1,5	insuffisant							
0 à 1	excessif							

<b>TOTAL</b>	/10							
--------------	-----	--	--	--	--	--	--	--

**REMARQUE : en cas de préparation sans cuisson, répartir les quatre points entre la température et l'assaisonnement.**

<b>Académie de Lyon</b>		<b>Session 1999</b>	Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Sujet</b>		<b>BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION</b>	34302 22122	A : 35
Épreuve :		<b>Techniques de bioservices (partie pratique)</b>	EP2.1B	L : 68
Coefficient : BEP/8-CAP10	Durée : 8 heures maximum	Feuillet : 1/1		R : 60

Candidats :

Capacité	COMPETENCES TERMINALES		Barème	N°	N°	N°	N°
<b>C1</b>	<b>C12</b>	- Décoder les informations	05				
	<b>C13</b>	- Utiliser les informations	05				
<b>C2</b>	<b>C21</b>	- Répertorier les moyens disponibles - Ordonnancer son travail	10				
	<b>C22</b>	-Gérer le poste de travail : -Appliquer les règles de Sécurité/Ergonomie/Economie	10				
<b>C3</b>	<b>C32</b>	Appliquer les règles d'hygiène dans : -les tâches de préparation des plats cuisinés -les tâches de distribution -les tâches de remise en état des équipements -la tenue vestimentaire et le comportement	20 10 10 10				
	<b>C35</b>	Mettre en oeuvre des techniques pour : -préparer des denrées -fabriquer une préparation culinaire -assembler des produits -conditionner des préparations culinaires	30				
	<b>C36</b>	Mettre en oeuvre des techniques pour : -remettre/maintenir des préparations culinaires en t° -tenir un poste de distribution OU laver la vaisselle	10 20				
	<b>C323</b>	Maintenir les équipements utilisés en état de propreté et de bon fonctionnement	10				
	<b>C37</b>	Contrôler la qualité des préparations culinaires : -présentation -qualité organoleptique	20				
<b>C4</b>	<b>oral</b>	Justifier son travail	10				
		<b>TOTAL</b>	180				
		<b>TECHNOLOGIE</b>	20				
		<b>TOTAL de l'ÉPREUVE</b>	200				