

<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	
	<b>CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION</b>		22122		
<b>Épreuve :</b>	<b>Techniques de bioservices (partie pratique)</b>		EP2.1B	L : 40	
<b>Coefficient :</b> BEP/8-CAP10	<b>Durée :</b> 8 heures maximum	<b>Feuillet :</b>	1/1	R : 35	

### 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.**

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	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

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