

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Corrigé BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION		34302	A	35
		22122		
Épreuve : Techniques de bioservices (partie écrite 1 heure)		EP2.1A	L	30
Coefficient : BEP/8 - CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet : 1/2	R	34

I - REGLEMENTATION

1.1) Indications portées sur l'étiquette : 2,5 points

1 - Nom et adresse du producteur	4 - Nom du produit
2 - Origine	5 - Non calibré (déjà donné)
3 - Catégorie	6 - Poids

1.2) 1ère gamme = produit frais 1 point

II - TECHNOLOGIE

2.1) L'éplucheuse parmentière 0,5 point

2.2) Compléter le tableau : 3,5 points

1 : Socle	6 : Couvercle
2 : Alimentation électrique	7 : Porte étanche
3 : (durite) évacuation	8 : Goulotte évacuation
4 : Disque abrasif ou à couteaux	9 : Panier filtre
5 : Cuve	10 : Evacuation directe (égout)

2.3) 2 avantages : 1 point

-gain de temps, -gain de main d'oeuvre, -gain de fatigue, -meilleur rendement

2.4) appareil à utiliser : 1 point

-le robot-coupe ou coupe-légumes ou robot coupe-légumes

2.5) 2 formes : -rondelles, -cubes, -bâtonnets 1 point

III - LINGE - LOCAUX

3.1) Compléter le tableau : 1,5 points

RISQUES	PROTECTIONS
Chutes	Chaussures antidérapantes
Chute d'objets lourds	Chaussures à embouts métalliques
Brûlure	Protection

Académie de Lyon		Session 1999		Code(s) examen(s)	Tirages
Corrigé BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION		34302		A	35
		22122			
Épreuve : Techniques de bioservices (partie écrite 1 heure)		EP2.1A		L	30
Coefficient : BEP/8 - CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet : 2/2		R	34

3.2) Nommer 4 éléments : **2 points**

-pantalon, -tablier, -coiffe, -veste-tunique, -chaussure, -masque, -gants.

3.3) Matière : -le coton **0,5 point**

3.4) Donner 3 raisons : **1,5 points**

-peut être bouilli, -repassé à fer chaud,
-peut être javellisé, -ne colle pas à la peau lorsqu'elle s'enflamme.

3.5) Conception des installations. **2 points**

A partir de la liste donnée, classer les zones dans les deux grands secteurs en respectant l'ordre logique des étapes de préparation.

Secteurs sales	Secteurs propres
-Plonge batterie	-Conditionnement
-Local déchets	-Préparation froide
-W C et vestiaires	-Entreposage des produits finis
-Réception matières premières	-Stockage du matériel propre
-légumerie	-Préparations chaudes
-Stockage légumes, épicerie	

3.6) Aménagement des locaux : **2 points**

Citer 4 critères conseillés pour le sol d'une cuisine :

-impermeable, -imputrescible, -antidérapant, -facile à laver et à désinfecter.