

Académie de Lyon

Session 1999

Tirages

Corrigé BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.
CAP Agent Technique d'Alimentation

Code(s) examen(s)
BEP 34302
CAP 22122
EP2-1B

Sujet n°1.1

Consigne

Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)

Coefficient : BEP/8-CAP/10

Durée : 5 heures au total

Feuillet : 1/1

A. 3
L.
R. 14

Nom de la préparation : Crudités

Nombre de parts : 20

Type de distribution :
immédiate

Lieu et température de conservation :
Armoire réfrigérée

GAMME OPERATOIRE

Préparer les légumes

Raper les carottes

Emincer le chou rouge

Dresser sur assiette individuelle

Stocker

Réaliser la vinaigrette moutardée

Conditionner sur assiettes

Conservation avant distribution

DENREES

carottes
chou rouge
laitue
huile d'arachide
vinaigre
sel, poivre
moutarde

QUANTITE

2 kg
1 kg
½ pièce
3 dl
1 c à soupe
pm
2 c à soupe

MATERIEL

Plaque à débarrasser
Couteau d'office
Récipient
20 assiettes
Grille ou plateau
Echelle
Calotte
Fouet

Académie de Lyon		Session 1999		Tirages	
Corrigé		BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.		A. 3	
CAP Agent Technique d'Alimentation		CAP 22122		L	
Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)		EP2-1B		R. 14	
Coefficient : BEP/8-CAP/10		Durée : 5 heures au total		Feuillelet : 1/1	

Sujet n°1.2



Nom de la préparation : Couscous au poulet	Nombre de parts : 10	Type de distribution : immédiate en vrac	Lieu et température de conservation : Etuve ou bain-marie + 63°C
--	----------------------	---	---

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL
Préparer les légumes : éplucher, tailler.		cuisse de poulet fraîches	10	Plaque à rôtir ou bac gastronomique
Cuire les légumes à l'eau		couscous graines moyennes	0,6 kg	Russe + couvercle
Réaliser une cuisson « rôtie » des poulets		beurre	0,05 kg	Bac gastronomique
Cuire la semoule : Porter à ébullition 0,6 dl d'eau salée		tomates appertisées courgettes	1 boîte 4/4	Rondeau + couvercle
Hors du feu, verser la graine de couscous		carottes	1 kg	Calottes
Couvrir, laisser gonfler 5 minutes		navets	0,5 kg	Couteau d'office ou éminceur
Ajouter le beurre, émietter à la fourchette		oignons	0,2 kg	Couteau économe
		ail	0,2 kg	Plaque à débarrasser
		persil haché surgelé	2 gousses	Spatule
		bouquet garni	pm	Fourchette
		sel, poivre	pm	
		huile d'olive	pm	
		épices à couscous	pm	
		eau	0,6 l	

Académie de Lyon

Session 1999

Tirages

Corrigé **BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.**
CAP Agent Technique d'Alimentation

Code(s) examen(s)

A. 3
L
R. 14

Épreuve : **Techniques de bioservices (partie pratique)**

Coefficient : BEP/8-CAP/10

Feuillet : 1/1

Sujet n° 1.3

Cuisine

Nom de la préparation : tartelettes au citron

Nombre de parts : 20

Type de distribution :
immédiate

Lieu et température de conservation :
Chambre froide + 3°C

GAMME OPERATOIRE

Réaliser une pâte Brisée sucrée au batteur-mélangeur

Préparer l'appareil : mélanger les oeufs, le sucre, le beurre

fondu et le jus de citron

Abaisser la pâte et fonder les moules

Garnir la pâte avec l'appareil

Cuire à four chaud

Démouler

Conditionner sur assiettes individuelles

Conserver avant distribution.

DENREES

Pâte Brisée sucrée :

farine
sucre
beurre
sel
eau

Appareil :

jus de citron prêt à
l'emploi
oeufs
sucre semoule
beurre

QUANTITE

0,700 kg
0,070
0,350
pm
pm

0,3 l
9 pièces
0,250
0,150

MATERIEL

Batteur-mélangeur
Cul de poule
Casserole, russe + fouet
Cuillère à soupe
Spatule plastique
Plaque à débarrasser
Couteau d'office
Rouleau à pâtisserie
20 moules à tartelettes
(polycuisneur)
Grille à pâtisserie
Spatule métallique
20 assiettes
Plateaux
Echelle + grille

Académie de Lyon		Session 1999		Tirages	
Corrigé		BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.		A 3	
Épreuve :		CAP Agent Technique d'Alimentation		L 12	
Techniques de bioservices (partie pratique)		EP2-1B		R 14	
Coefficient :	BEP/8-CAP/10	Durée :	5 heures au total	Feuillet :	1/1

Sujet n° 2.1

Corrigé

Nom de la préparation : Tartelettes au fromage	Nombre de parts : 20	Type de distribution : Immédiate	Lieu et température de conservation : Étuve + 63°C
---	-----------------------------	--	--

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL
Réaliser la pâte Brisée		farine	0,600 kg	calotte ou batteur-mélangeur
Réaliser l'appareil		matière grasse	0,300 kg	couteau d'office
Abaissier, foncer, garnir		eau	0,075 l	calotte + fouet
Cuire au four		oeufs	3 pièces	rouleau à pâtisserie
Conditionner en assiettes		lait	3 dl	20 moules à tartelettes
Stocker avant distribution		crème	2 c à soupe	
		fromage râpé	0,200 kg	

Académie de Lyon

Session 1999

Tirages

Corrigé BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.
CAP Agent Technique d'Alimentation

BEP 34302
CAP 22122

Corrigé
Sujet n°2.2

Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)

EP2-1B

Coefficient : BEP/8-CAP/10

Feuillet : 1/1

A 3
L 12
R 14

Nom de la préparation : blanquette de dinde-champignons

Nombre de parts : 10

Type de distribution :
immédiate

Lieu et température de conservation :
Etuve à + 63°C ou bain-marie à + 63°C

GAMME OPERATOIRE

Plat 1 :

Blanchir la viande, la rafraîchir

Laver et éplucher les légumes

Réaliser la cuisson à l'eau de la viande et des légumes

Sortir la viande et la réserver

Passer le liquide de cuisson au chinois

Réaliser la sauce blanche et la lier aux jaunes d'oeufs et

à la crème. Conditionner la viande, réserver la sauce

Plat 2 :

Déconditionner les champignons

Réaliser la cuisson sautée des champignons

Disposer les champignons sur la viande, napper avec la

sauce

DENREES	QUANTITE	MATERIEL
dinde en morceaux pour la garniture aromatique : oignons carottes poireaux bouquet garni clou de girofle	2 kg 0,150 kg 0,150 kg 0,150 kg 1 1	1 casserole 1 fourchette 1 rondeau 1 passoire 1 couteau d'office 1 économètre 1 chinois 1 fouet 1 spatule 1 calotte 1 sauteuse 1 bac gastronorme 1 plaque à débarrasser
pour le roux : margarine farine	0,050 kg 0,050 kg	
oeufs crème fraîche sel, poivre	2 jaunes 0,1 litre pm	
pour les champignons : champignons émincés surgelés huile sel	1 kg pm pm	