

Académie de Lyon

Session 1999

Tirages

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

Code(s) examen(s)

A 4  
L 15  
R 13

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

EP2-1B

Coefficient : BEP/8-CAP/10

Feuillelet : 1/1

R 13

Corrigé  
Sujet n° 3.1

Nom de la préparation : salade variée

Nombre de parts : 20

Type de distribution :  
Immédiate

Lieu et température de conservation :  
Armoire réfrigérée + 3°C

**GAMME OPERATOIRE**

Trier et laver les tomates, la salade et le persil

Eplucher les betteraves, les tailler en cubes

Tailler les tomates en rondelles

Hacher le persil

Déconditionner le maïs et l'égoutter

Dresser sur assiette individuelle

Conserver avant distribution

**DENREES**

betteraves  
tomates  
maïs appertisé  
laitue  
persil  
olives noires

**QUANTITE**

1 kg  
10 pièces  
0,400 kg  
1 pièce  
pm  
20 pièces

**MATERIEL**

plaque à débarrasser  
couteau d'office  
couteau éminceur  
planche à découper  
20 assiettes  
plateaux ou grilles  
échelle  
coupe-légumes  
ouvre-boîtes

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

Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)

Coefficient : BEP/8-CAP/10

Feuillet : 1/1

A : 4  
L : 15  
R : 15

Corrigé  
Sujet n°3.2

Nom de la préparation : lasagnes

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

Eplucher et tailler l'ail et oignons - faire suer les oignons

Réaliser la cuisson « sauté » de la viande

Ajouter les champignons et l'ail - singer

Ajouter le vin rouge, porter à ébullition et faire réduire

Ajouter les tomates pelées et assaisonner - laisser mijoter

Réaliser la sauce béchamel - préparer le moule

Disposer une couche de béchamel sur le fond

Disposer successivement une couche de lasagne, une couche de béchamel, une couche de sauce à la viande

Entre chaque couche de sauce à la viande, saupoudrer de gruyère râpé

Terminer par une couche de sauce à la viande - réaliser la cuisson à four chaud

### DENREES

ail  
oignons  
viande hachée  
champignons  
tomates pelées au jus  
sel, poivre  
vin rouge  
farine  
gruyère râpé

pour la béchamel :

margarine  
farine  
lait  
sel, poivre

lasagnes sans précuisson

### QUANTITE

2 gousses  
2 pièces  
1 kg  
1 boîte 4/4  
1 boîte 1/1  
pm  
0,150 litre  
2 c à soupe  
0,300 kg

0,100 kg  
0,100 kg  
1 litre  
pm

0,500 kg

### MATERIEL

couteau d'office  
planche à découper  
plaque à débarrasser  
sauteuse  
spatule  
casserole + fouet  
moule (bac gastronomique)  
maryse  
plat à gratin ou barquette aluminium à usage unique

Corrigé  
Sujet n°3.3

|                  |  |                           |                     |         |  |
|------------------|--|---------------------------|---------------------|---------|--|
| Académie de Lyon |  | Session 1999              |                     | Tirages |  |
| Corrigé          | BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.<br>CAP Agent Technique d'Alimentation | Code(s) examen(s)         | A 4<br>L 15<br>R 13 |         |  |
| Épreuve :        | Techniques de bioservices (partie pratique)                            | EP2-1B                    |                     |         |  |
| Coefficient :    | BEP/8-CAP/10   | Durée : 5 heures au total | Feuillelet :        | 1/1     |  |

|  |                      |  |  |
|--|----------------------|--|--|
| Nom de la préparation : sablés / barquettes de fruits thermoscellées | Nombre de parts : 20 | Type de distribution : immédiate et différée | Lieu et température de conservation : chambre froide + 3°C |
|--|----------------------|--|--|

| GAMME OPERATOIRE   |  |
|--|--|
| <b>Plat 1</b>  |  |
| Déconditionner la pâte sablée  |  |
| Abaisser la pâte à 4 mm d'épaisseur  |  |
| Découper 20 sablés à l'emporte-pièce   |  |
| Dresser les sablés sur une plaque  |  |
| Dorer à l'oeuf, faire des dessins avec la pointe du couteau ou une fourchette      |  |
| Cuire - Démouler sur une grille  |  |
| Conditionner en soucoupes-   |  |
| Conservé avant distribution  |  |
| <b>Plat 2</b>  |  |
| Déconditionner les fruits  |  |
| Assembler et conditionner en barquettes thermoscellées conservé avant distribution |  |

| DENREES  | QUANTITE                            | MATERIEL  |
|--|-------------------------------------|---|
| pâte sablée sous vide<br>jaunes d'oeufs            | 1 kg<br>3 pièces                    | (ciseaux)<br>couteaux d'office<br>rouleau à pâtisserie<br>plaque à pâtisserie<br>emporte-pièce<br>fourchette<br>pinceau<br>bol ou ramequin<br>grille à pâtisserie<br>20 soucoupes<br>ouvre-boîte<br>cul de poule - passoire<br>calotte<br>louche<br>thermoscelleuse |
| oreillons de pêche<br>½ poires<br>cerises confites | 20 pièces<br>20 pièces<br>20 pièces | 20 barquettes + opercules<br>étiquettes - stylo<br>plateaux ou grilles<br>échelle   |