

Corrigé
Sujet n°4.1

Académie de Lyon		Session 1999		Tirages	
Corrigé		BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.		A	
Épreuve :		Techniques de bioservices (partie pratique)		L	
Coefficient :		BEP/8-CAP/10		R	
Durée :		5 heures au total		1/1	
Feuillelet :		1/1		13	

Nom de la préparation : feuilletés aux champignons	Nombre de parts : 20	Type de distribution : Immédiate	Lieu et température de conservation : Etuve + 63°C
--	-----------------------------	--	--

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL
Réaliser la sauce béchamel		pâte feuilletée surgelée abaissée farine matière grasse lait sel, poivre, muscade champignons appertisés oeuf (pour dorer)	2 plaques de 0,700 kg 0,050 kg 0,050 kg 0,750 litre pm 0,500 kg 1 pièce	casserole russe fouet spatule couteau d'office ou coupe-pâte cuillère pinceau coupelle fourchette plaque à pâtisserie
Ajouter les champignons				
Réserver				
Découper des abaisses rectangulaires				
Garnir avec la sauce béchamel				
Souder, dorer				
Cuire au four				
Maintenir au chaud				

Corrigé
Sujet n° 4.2

Académie de Lyon		Session 1999		Tirages	
Corrigé		BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.		A: 4	
CAP Agent Technique d'Alimentation		CAP 22122		L: 19	
Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)		EP2-1B		R: 13	
Coefficient : BEP/8-CAP/10		Durée : 5 heures au total		Feuillet : 1/1	

Nom de la préparation : Poulet basquaise - Riz créole	Nombre de parts : 10	Type de distribution : immédiate	Lieu et température de conservation : four, étuve, bain-marie; + 63°C
---	----------------------	----------------------------------	---

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL
Plat 1				
Garniture : monder et concasser les tomates		tomates	5 pièces	casserole
Emincer oignons et poivrons		poivrons rouges et verts	2 + 2 pièces	couteau d'office et éminceur
Faire sauter les cuisses de poulet		oignons	0,200 kg	fourchette
Faire suer les oignons, ajouter les poivrons		cuisses de poulet fraîches	10 pièces	cul de poule
Ajouter les tomates et assaisonner		sel, poivre	10 pièces	plaque à débarrasser
Mouiller et cuire à l'étouffée		bouquet garni	10 pièces	planche à découper
Conditionner		vin blanc	10 pièces	rondeau et couvercle
Plat 2		huile d'olive	10 pièces	spatule
Cuire le riz			0,1 litre	gastronorme
Egoutter. Conditionner			0,1 litre	
Ajouter le beurre				
		riz long	0,500 kg	russe
		gros sel	10 pièces	passoire
		beurre	0,050 kg	gastronorme
				couteau d'office

Corrigé
Sujet n°4.3

Académie de Lyon		Session 1999		Tirages	
Corrigé		Code(s) examen(s)		A 4	
BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.		BEP 34302		L 19	
CAP Agent Technique d'Alimentation		CAP 22122		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 : Flan au coco - pommes sous vide	Nombre de parts : 20	Type de distribution : immédiate et différée	Lieu et température de conservation : Chambre froide + 3°C
--	----------------------	---	---

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL
Plat 1	Porter à ébullition le lait mélangé au lait concentré	lait	1,5 litre	ciseaux
	Ajouter la vanille liquide	oeufs	12 pièces	casserole
	Réaliser un appareil à flan	sucré	0,300 kg	cul de poule
	Ajouter la noix de coco râpée	lait concentré sucré	2 b de 160 g	calotte - spatule plastique - fouet
	Cuire au bain-marie en ramequins	vanille liquide	ou 1 de	gastronorme
	Refroidir - Décorer	noix de coco	397-415 g	plaque à débarrasser
	Conservé avant distribution	cerises confites	2 c à soupe	coupelle
Plat 2	Eplucher, évider les pommes		0,300 kg	ouvre-boîtes
	Les couper en deux		10 pièces	cuillère à soupe
	Les conditionner sous-vide.	cerises confites		maryse
		pommes		plateaux - échelle
		pulco citron		20 ramequins
				(utiliser les pommes pour la tarte en bande du sujet n°5)
				vide-pommes - couteau : d'office, économe,
				éminceur
				plaque à débarrasser
				planche à découper
				sacs, étiquettes, stylo

Corrigé
Sujet n° 5.1

Académie de Lyon		Session 1999		Tirages
Corrigé		BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.		
CAP Agent Technique d'Alimentation		CAP 22122		A : 4
Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)		EP2-1B		L : 18
Coefficient : BEP/8-CAP/10		Durée : 5 heures au total		R : 13
		Feuillelet : 1/1		

Nom de la préparation : avocats garnis	Nombre de parts : 20	Type de distribution : Immédiate	Lieu et température de conservation : Armoire réfrigérée + 3°C
--	-----------------------------	--	--

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL
Déconditionner les champignons et les crevettes	avocats	10 pièces	ouvre-boîtes	
Egoutter les crevettes	champignons de Paris	1 boîte 4/4	passoire	
Trier la laitue et le persil	appertisés	0,500 kg	couteau d'office	
Hacher le persil	crevettes surgelées	1 pièce	planche à découper	
Tailler les tomates	décortiquées	1 bouquet	plaque à débarrasser	
Partager les avocats en 2	laitue	5 pièces	ciseaux	
Mélanger champignons et crevettes avec la mayonnaise	persil	20 pièces	calottes	
Garnir les demis avocats	tomates	pm	essoreuse	
Conditionner	olives noires		couteau d'office	
Conserver avant distribution	dénoyautées		spatule plastique ou cuillère	
	mayonnaise industrielle		20 assiettes individuelles	
			plateaux ou grilles	
			échelle	

Corrigé
Sujet n°5.2

Académie de Lyon		Session 1999	Tirages
Corrigé BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.		Code(s) examen(s) BEP 34302	A 4
CAP Agent Technique d'Alimentation		CAP 22122	L 18
Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)		EP2-1B	R 13
Coefficient : BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillelet : 1/1	

Nom de la préparation : Vols au vent	Nombre de parts : 10	Type de distribution : immédiate	Lieu et température de conservation : four, étuve, bain-marie à + 63°C
---	----------------------	-------------------------------------	---

GAMME OPERATOIRE	DENREES	QUANTITE	MATERIEL
Blanchir la viande, la rafraîchir	oignons	0,100 kg	rondeau
Eplucher et couper l'oignon en 2, préparer le bouq. garni	dinde en morceaux désosés	1 kg	passoire
Cuire la viande à l'eau avec bouquet garni et oignons	bouquet garni fond blanc	1 pour 0,5 l d'eau	plaque à débarrasser couteau d'office planche à découper petit sautoir ou sauteuse
Couper les quenelles et les réserver	eau	1,5 litre	bol et spatule
Sortir la viande et la réserver	sel gros quenelles fraîches	pm	2 gastronomes écumoire
Réaliser une sauce blanche avec le fond blanc	sous vide champignons appertisés	20 pièces 0,500 kg	russe fouet
Faire une liaison crème et jaunes d'oeufs	margarine bouchées feuilletées	0,050 kg 10 pièces	chinois
Ajouter champignons, quenelles et viande	margarine farine	0,050 kg 0,050 kg	cul de poule
Conditionner en vrac. Conserver avant distribution	crème fraîche oeuf	0,100 kg 1 jaune	
Mettre en température les bouchées	sel, poivre	pm	
Réserver			