

Académie de Lyon

Session 1999

Tirages

Corrigé BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.

CAP Agent Technique d'Alimentation

Épreuve : Techniques de bioservices

Coefficient : BEP/8-CAP/10

Feuillet : 1/1

EP2-1B

R : 13

Corrigé
Sujet n°5.3

Nom de la préparation :
Flan aux pommes

Nombre de parts : 20

Type de distribution :
immédiate

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

GAMME OPERATOIRE

Déconditionner les pommes puis les tailler en dés

Réaliser un appareil à flan

Disposer les pommes dans des ramequins

Verser l'appareil à flan sur les pommes

Cuire à four moyen au bain-marie

Trancher le gâteau

Conditionner sur assiettes individuelles le flan et la tranche de gâteau

Conserver avant distribution

DENREES

lait
oeufs
sucre
vanille liquide
pommes sous vide
gâteau entier (style cake
ou autre gâteau
industriel

QUANTITE

1,5 litre
12 pièces
0,250 kg
2 c à soupe
10 pièces

pour 20

MATERIEL

couteau d'office
couteau éminceur
cul de poule
pichet à eau
planche à découper
spatule plastique
cuillère à soupe
fouet
20 ramequins en aluminium
gastronorme
20 assiettes
plateaux ou grilles
échelle

Corrigé
Sujet n°6.2

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		A : 4 L : 16 R : 6
Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)		Feuillet : 1/1		
Coefficient : BEP/8-CAP/10		Durée : 5 heures au total		

Nom de la préparation : Rôti de porc - Gratin de courgettes	Nombre de parts : 10	Type de distribution : immédiate, libre service	Lieu et température de conservation : Bain-marie + 3°C
--	----------------------	--	---

GAMME OPERATOIRE	DENREES	QUANTITE	MATERIEL
Plat 1 Préparer le rôti. Réaliser la cuisson « rôti » au four A la fin de la cuisson, réserver le rôti, réaliser le jus Découper le rôti. Conditionner rôti et jus en bac gastronome Conserver avant distribution Plat 2 Déconditionner les courgettes, les émincer Réaliser la cuisson vapeur des courgettes Réaliser une sauce Mornay Assembler courgettes et sauce en bac gastronome Saupoudrer de gruyère râpé, arroser de beurre fondu Faire gratiner à la salamandre ou au four. Réserver avant distribution.	rôti de porc margarine sel, poivre courgettes entières sous vide lait beurre farine gruyère râpé oeufs sel, poivre gruyère râpé beurre	1,500 kg 0,100 kg pm 2 kg 1 litre 0,070 kg 0,070 kg 0,200 kg 2 jaunes pm 0,060 kg 0,060 kg	plaque à rôtir ou bac gastronome plein verre mesureur planche à découper couteau de boucher ciseaux plaque à débarrasser calotte coupe-légumes, disque éjecteur, disque éminceur bac gastronome perforé russes bol fouet spatule bac gastronome

Consigne
Sujet n°6.3

Académie de Lyon		Session 1999		Tirages	
Corrigé	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.	BEP 34302	A	4	
	CAP Agent Technique d'Alimentation	CAP 22122	L	16	
Épreuve :	Techniques de bioservices (partie pratique)	EP2-1B	R	6	
Coefficient : BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet :	1/1		

Nom de la préparation : Eclairs au chocolat	Nombre de parts : 20	Type de distribution : immédiate	Lieu et température de conservation : Chambre froide + 3°C
--	----------------------	-------------------------------------	---

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL
Réaliser une crème pâtissière au chocolat		éclairés prêts à l'emploi	20 pièces	russes
Garnir les éclairs à la poche à douille		lait	2 litres	cul de poule
Préparer le glaçage		oeufs	12 pièces	calotte
Glacer à la spatule		sucré en poudre	0,300 kg	fouet
Conditionner sur assiettes individuelles		farine	0,200 kg	spatule métallique
Conserver avant distribution		chocolat en pastilles	0,150 kg	maryse
		glaçage en boîte	0,250 kg	plaque à débarrasser
		(Sodialim restau.)		bol
				poche à douille jetable
				douille
				grille métallique
				plateaux
				20 assiettes
				spatule en bois