

Académie de Lyon		Session 1999		Tirages	
Corrigé	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.	Code(s) examen(s)			
	CAP Agent Technique d'Alimentation	BEP 34302	A	4	
Épreuve :	Techniques de bioservices (partie pratique)	CAP 22122	L	10	
Coefficient : BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	EP2-1B	R	3	
		Feuillet : 1/1			

Corrigé
Sujet n°7.1

Nom de la préparation : Salade chinoise - Pommes de terre	Nombre de parts : 20	Type de distribution : immédiate/différée	Lieu et température de conservation : Armoire réfrigérée + 3°C
---	-----------------------------	---	--

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL
Plat 1				
	Déconditionner les germes de soja	laitue	2 pièces	bac à légumes
	Préparer les légumes	germes de soja	1 boîte 3/1	essoreuse
	Emincer les poivrons en fines lanières	poivron vert	2 pièces	couteau d'office
	Tailler les tomates en rondelles	tomates	10 pièces	ouvre-boîte
	Hacher le persil et la ciboulette	persil	pm	passoire
	Dresser sur assiettes. Conserver avant distribution.	ciboulette	pm	calottes
Plat 2				
	Préparer les pommes de terre	pommes de terre	3 kg	plaque à débarrasser
	Conditionner sous vide			éplucheuse à légumes
	Conserver avant utilisation			calottes
				couteau d'office + économe
				plaque à débarrasser
				machine à sous-vide
				sacs sous-vide + étiquettes + stylo

Académie de Lyon

Session 1999

Tirages

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

BEP 34302

CAP 22122

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

EP2-1B

Coefficient : BEP/8-CAP/10

Feuillet : 1/1

A : 4

L : 10

R : 3

Consigne
Sujet n°7.2

Nom de la préparation :

Saucisses rôties - Lentilles

Nombre de parts : 10

Type de distribution :
immédiate, libre service

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

GAMME OPERATOIRE

Plat 1

Réaliser la cuisson « rôti » au four

A la fin de la cuisson, réserver les saucisses, réaliser le jus

Conditionner les saucisses et le jus en bac gastronorme

Conserver avant distribution

Plat 2

Préparer la poitrine : éliminer la couenne

Tailler en petits lardons

Préparer les oignons, les ciseler

Réaliser la cuisson des lentilles

En fin de cuisson, conditionner en bac gastronorme

Conserver avant distribution

DENREES

saucisses
margarine

lentilles vertes
poitrine de porc salée
oignons
bouquet garni
sel
fond de veau

QUANTITE

20 petites
0,100 kg

0,600 kg
0,150 kg
0,150 kg
1
pm
pm

MATERIEL

bacs gastronomes pleins
plaque à rôtir
spatule bois ou fouet
planches à découper
couteau éminceur
rondeau ou marmite
couteau de boucher
ficelle de cuisine

Académie de Lyon		Session 1999		Tirages	
Corrigé		BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.		A 4	
CAP Agent Technique d'Alimentation		CAP 22122		L 10	
Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)		EP2-1B		R 3	
Coefficient : BEP/8-CAP/10		Durée : 5 heures au total		Feuillet : 1/1	

Nom de la préparation : Tartelettes aux poires	Nombre de parts : 20	Type de distribution : immédiate	Lieu et température de conservation : Chambre froide + 3°C
---	----------------------	-------------------------------------	---

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL
Préparer les poires		pâte brisée sous-vide	0,800 kg	plaque à débarrasser
Préparer l'appareil		poires	10 pièces	couteau économe
Abaisser la pâte et fonder les moules		citron	1 pièce	couteau d'office
Garnir les moules de poires		Appareil :	6 pièces	couteau éminceur
Verser l'appareil		oeufs	0,250 kg	planche à découper
Cuire au four		sucres	0,080 kg	cul de poule
Démouler sur grille, saupoudrer de sucre glace		maïzena	0,150 kg	vide-pommes
Dresser sur assiettes		amandes en poudre	0,5 litre	maryse - fouet - spatule métallique
Conserver avant distribution		crème fraîche UHT		cuillère à soupe - fourchette
		Décoration :		verre mesureur
		sucres		ciseaux
				rouleau à pâtisserie
				20 moules à tartelettes
				grille à pâtisserie
				20 assiettes
				plateaux + échelle

Corrigé
Sujet n°8.1

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

Nom de la préparation : Salade composée	Nombre de parts : 20	Type de distribution : Immédiate et différée	Lieu et température de conservation : Chambre froide + 3°C
--	----------------------	---	---

GAMME OPERATOIRE	DENREES	QUANTITE	MATERIEL
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Déconditionner les pois chiches</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Préparer les tomates et la laitue</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Assembler : pois chiches, thon et tomates</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Dresser sur assiette individuelle et décorer</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Conservé avant distribution</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Préparer les pommes de terre</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Conditionner sous vide</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Conservé</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;"> </div>	<p>pois chiches appertisés miettes de thon tomates olives noires laitue pommes de terre</p>	<p>1 boîte 4/4 0,500 kg 10 pièces 20 pièces 1 pièce 3 kg</p>	<p>plaque à débarrasser planche à découper couteau d'office couteau éminceur éplucheuse coupe-légumes calottes passoire 20 assiettes ouvre-boîtes 4 sacs sous-vide + 4 étiquettes</p>

Académie de Lyon

Session 1999

Tirages

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

Codé(s) examen(s)

A : 4
L :
R :

Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)

Coefficient : BEP/8-CAP/10

Feuillet : 1/1

Corrigé /
Sujet n°8.2

Nom de la préparation :

Pommes de terre boulangère - Poisson pané

Nombre de parts : 10

Type de distribution :
immédiate

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

GAMME OPERATOIRE

Plat 1

Déconditionner les pommes de terre

Faire suer les oignons et les lardons

Dans un gastronome beurré, mettre les pommes de terre et la garniture puis mouiller à hauteur. Assaisonner

Réaliser la cuisson au four

Conserver avant distribution

Plat 2

Préparer la garniture de décoration (persil, citron)

Réaliser la cuisson « sautée » du poisson pané

Dresser

Conserver avant distribution

DENREES

pommes de terre sous vide (sujet 7.1)
oignons émincés surgelés
beurre
bouillon déshydraté
lardons
sel, poivre

QUANTITE

10 parts
0,300 kg
0,040 kg
pour 3/4 de litre d'eau
0,300 kg
pm

MATERIEL

verre mesureur - russe
bac gastronorme
fouet
calotte
couteau d'office
sauteuse ou poêle
plaque à débarrasser
planche à découper
spatule

DENREES

poisson pané surgelé
citron
huile
persil

QUANTITE

10 X 100 g
2
0,1 litre
1 bouquet