

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

Corrigé
Sujet n° 8.3

Nom de la préparation : crêpes garnies de crème pâtissière	Nombre de parts : 20	Type de distribution : immédiate	Lieu et température de conservation : Chambre froide + 3°C
--	-----------------------------	--	--

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL
Faire macérer les fruits dans le rhum		pâte à crêpes :		
Réaliser une pâte à crêpes		farine	0,350 kg	ciseaux
Laisser reposer la pâte		sucré	0,040 kg	cul de poule
Réaliser la crème pâtissière		oeufs	3 pièces	calotte
Ajouter les fruits macérés et le rhum		sel	1 c à café	verre mesureur
Refroidir la crème		lait	1 litre	fouet
Faire les crêpes		huile	pm	maryse
Garnir les crêpes de crème et les rouler		garniture :		plaque à débarrasser
Dresser sur assiettes individuelles		crème déshydratée	pour 0,750 l	cuillère à soupe
Conserver avant distribution		à froid		petite louche
		lait	0,750 litre	poêle
		macédoine de fruits		papier à usage unique
		confits		bol
		rhum		ramequin
				20 assiettes
				spatule métallique
				batteur mélangeur + cuve + fouet
				plateaux
				échelle

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

Corrigé
Sujet n°9.1

Nom de la préparation : Pizza	Type de distribution : immédiate	Lieu et température de conservation : armoire chauffante + 63°C
--------------------------------------	---	--

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL
<u>Réaliser une pâte Brisée</u>		farine	0,600 kg	verre mesureur
<u>Laisser reposer</u>		margarine	0,300 kg	batteur mélangeur + crochet + cuve
<u>Abaisser la pâte</u>		eau	0,10 litre	couteau d'office
<u>Foncer les moules</u>		sel fin	pm	calottes
<u>Garnir avec le coulis de tomates pour pizza, l'ail en poudre</u>		coulis de tomates	1 boîte 3/1	chambre froide positive
<u>Disposer le gruyère, les anchois et les olives</u>		appertisé pour pizza	pm	ouvre-boîtes
<u>Réaliser la cuisson</u>		ail en poudre	20 pièces	20 moules individuels
<u>Dresser en assiettes individuelles</u>		filets d'anchois à l'huile	0,150 kg	pinceau
<u>Conserver avant distribution</u>		gruyère râpé	20 pièces	emporte-pièces
		olives noires	pm	cuillère
		dénoyautées		grille + échelle
		poivre		rouleau à pâtisserie

Corrigé
Sujet n°9.2

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

Nom de la préparation : Filets de poisson sauce bonne femme/Pommes de terre vapeur	Type de distribution : immédiate	Lieu et température de conservation : étuve, armoire chauffante, four, + 65°C
Nombre de parts : 10		

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL
Plat 1	Déconditionner les champignons	fumet déshydraté	pour 1 litre	planche à découper
	Préparer le fumet, ajouter le vin blanc	filets de poisson	1,500 kg (p/10 pers.)	plaque à débarrasser
	Préparer la garniture : échalotes, champignons	champignons appertisés	0,250 kg	couteau d'office
	Faire sauter échalotes et champignons. Réserver	échalotes	0,050 kg	rondeau et couvercle ou plaque à rôtir
	Réserver les filets de poisson	persil haché	pm	verre mesureur
	Réaliser une sauce blanche	vin blanc	0,2 litre	écumoire
	Réaliser la liaison de cette sauce à la crème fraîche	crème fraîche	0,1 litre	chinois
	Ajouter la garniture. Dresser en bac gastronorme	margarine	0,060 kg	gastronorme
	Conserver avant distribution	farine	0,060 kg	
Plat 2	Déconditionner les pommes de terre. Réaliser la cuisson vapeur. Dresser en bac gastronorme	sel fin, poivre moulu	pm	
	Assaisonner. Conserver avant distribution.	pommes de terre sous vide (sujet 8.1) beurre	10 parts 0,050 kg	bac gastronorme perforé couteau d'office

Corrigé
Sujet n°9.3

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

Nom de la préparation : Assiette composée : Génoise et fruits	Type de distribution : immédiate	Lieu et température de conservation : Chambre froide + 3°C
---	----------------------------------	---

GAMME OPERATOIRE	DENREES	QUANTITE	MATERIEL
<p>Déconditionner les fruits au sirop</p> <p>Préparer les fruits frais</p> <p>Fourrer la génoise avec la gelée</p> <p>Couper la génoise en portions (5 à 8 cm)</p> <p>Dresser sur assiettes individuelles</p> <p>Décorer avec les fruits et le coulis</p> <p>Conservé avant distribution</p>	<p>génoise prête à la consommation pour 20 personnes</p> <p>gelée de groseille fraises kiwis</p> <p>1/2 poires au sirop</p> <p>coulis de fruits rouges</p>	<p>1 pièce</p> <p>0,400 kg</p> <p>1 kg</p> <p>6 pièces</p> <p>20 pièces</p> <p>0,5 litre</p>	<p>ouvre-boîtes</p> <p>culs de poule</p> <p>calotte</p> <p>plaque à débarrasser</p> <p>couteau économe</p> <p>couteau d'office</p> <p>couteau éminceur</p> <p>planche à découper</p> <p>cuillère à soupe</p> <p>passoire</p> <p>20 assiettes grand diamètre</p> <p>spatule métallique</p> <p>plateaux + échelle</p>