

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

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

GAMME OPERATOIRE	DENREES	QUANTITE	MATERIEL
Préparer la salade	salade	1 pièce	ouvre-boîte
Trier le poivron vert	pommes de terre cuites pelées	0,600 kg	passoire calottes
Déconditionner et égoutter le maïs	betteraves rouges cuites	0,600 kg	plaque à débarrasser planche à découper
Couper les pommes de terre en dés	maïs appertisé	1 boîte 4/4	couteau d'office
Couper les betteraves en rondelles	salami non tranché	0,500 kg	émonceur
Couper le salami en tranches fines	poivron vert	2 pièces	20 assiettes individuelles
Dresser sur assiettes individuelles	moutarde	3 c à soupe	olateau ou grille
Conserver avant distribution	vinaigre	1 c à soupe	échelle
Confectionner la sauce vinaigrette avec moutarde	sel, poivre	pm	fouet
Mettre en saucières	huile	0,50 litre	saucière ou calotte

Académie de Lyon

Session 1999

Tirages

Corrigé **BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.**

CAP Agent Technique d'Alimentation

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

Coefficient : BEP/8-CAP/10

Feuillelet : 1/1

Code(s) examen(s)

BEP 34302

CAP 22122

EP2-1B

A : 4

L

R

Corrigé
Sujet n°10.2

Nom de la préparation :

Lapin marengo - Pâtes à l'anglaise

Nombre de parts : 10

Type de distribution :

immédiate

Lieu et température de conservation :

étuve, armoire chauffante, + 65°C

GAMME OPERATOIRE

Plat 1

Préparer la garniture : oignons et ail

Réaliser un ragoût

Conditionner en gastronomique

Réserver au chaud

Plat 2

Réaliser la cuisson à l'eau des pâtes

Conditionner en gastronomique

Parsemer de noisettes de beurre

Réserver au chaud

DENREES

cuisse de lapin

oignons

gousse d'ail

bouquet garni

sel, poivre

eau

vin blanc sec

margarine

farine

concentré de tomate

pâtes

gros sel

beurre

QUANTITE

10 pièces

0,150 kg

0,020 kg

1

pm

pm

0,10 litre

0,060 kg

0,060 kg

0,040 kg

0,500 kg

pm

0,050 kg

MATERIEL

rondeau et couvercle

planche à découper

plaque à débarrasser

couteau d'office

spatule

gastronomie

rondeau ou russe

spatule

couteau d'office

passoire

gastronomie

Académie de Lyon		Session 1999		Tirages
Corrigé		Code(s) examen(s)		
BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.		BEP 34302		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		Feuillelet : 1/1

Nom de la préparation : Tarte en bande aux pommes	Nombre de parts : 20	Type de distribution : immédiate	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;">Eplucher et tailler les pommes</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Découper 2 bandes de pâte puis les plaquer</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Faire les bordures, les dorer à l'oeuf</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Étaler la gelée sur la pâte et dresser les pommes</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Cuire</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Napper</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Couper en parts</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Conditionner sur assiettes individuelles</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Conserver avant distribution</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; height: 20px;"></div>	plaque de pâte feuilletée surgelée gelée de fruits pommes citron jaune d'oeuf nappage	pour 20 personnes 0,250 kg 12 pièces 1 pièce 1 pièce 0,200 kg	Plaque à pâtisserie cul de poule cuillère à soupe plaque à débarrasser vide-pommes couteau économe couteau d'office couteau éminceur planche à découper fourchette ou pique-vite spatule métallique pinceau bol ramequin casserole spatule 20 assiettes plateaux ou grille échelle