

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Sujet</b>	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION		34302 22122	A : 130
	Épreuve : Techniques de bioservices (partie écrite 1 heure)		EP2.1A	L : 270
Coefficient : BEP/8 - CAP/10		Durée : 5 heures au total	Feuillet : 1/4	R : 228

**Vous répondrez directement sur le sujet et le rendrez agrafé dans une copie double correctement remplie.**

Aujourd'hui, vous travaillez en légumerie. Vous vous occupez de la préparation des pommes de terre.

### I - REGLEMENTATION.

1.1) Expliciter les informations portées sur l'étiquette ci-dessous en complétant les cases numérotées

① <b>EARL DE COMELLES</b> Route de Manon Montgrésin 60560 ORRY-LA-VILLE ☎ 44 60 60 24 <small>ins. France et Belgique n° 470311</small>	② <b>Picardie</b>	③ <b>I</b>	①
	④ <b>POMMES DE TERRE</b>		②
	⑤ <b>NC</b>	⑥ <b>2 KG</b>	③

④	
④	
⑤	Non Calibré
⑥	

1.2) A quelle gamme d'aliment, ces pommes de terre appartiennent-elles ?

### II - TECHNOLOGIE

Vous devez les éplucher.

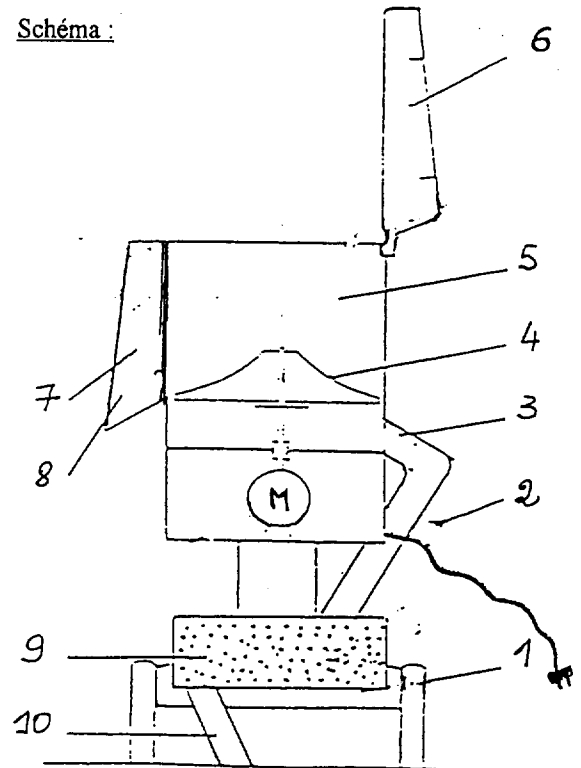
2.1) En collectivité, quel appareil devez-vous utiliser ?

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION		34302 22122	A : 130
	Épreuve : Techniques de bioservices (partie écrite 1 heure)		EP2.1A	L : 270
Coefficient : BEP/8 - CAP/10		Durée : 5 heures au total	Feuillet : 2/4	R : 228

2.2) Compléter le tableau suivant :

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	Porte étanche
8	Goulotte d'évacuation
9	
10	Evacuation directe (égout)

Schéma :



2.3) Indiquer deux avantages de l'utilisation de cet appareil.

- 
- 

2.4) Après l'épluchage, vous devez réaliser le taillage. En collectivité, comment s'appelle l'appareil à utiliser ?

- 

2.5) Citer deux formes de taillage.

- 
-

<b>Académie de Lyon</b>		<b>Session 1999</b>	Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Sujet</b> <b>BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.</b> <b>CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION</b>			34302 22122	A 130
Épreuve : <b>Techniques de bioservices (partie écrite 1 heure)</b>			EP2.1A	L 270
Coefficient : BEP/8 - CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet :	3/4	R 228

### III - LINGE - LOCAUX

3.1) Les risques professionnels : compléter le tableau ci-dessous.

RISQUES	PROTECTIONS
-	Chaussures antidérapantes
Chute d'objets lourds	-
-	Protection des graisses chaudes et de produits de nettoyage (décapage)

3.2) Nommer 4 éléments constituant la tenue professionnelle obligatoire en cuisine.

- 
- 
- 
- 

3.3) Quelle matière textile compose cette tenue ?

- 

3.4) Donner 3 raisons de l'emploi de cette matière :

- 
- 
-

<b>Académie de Lyon</b>		<b>Session 1999</b>	Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Sujet</b>	<b>BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION</b>		34302 22122	A : 130
	<b>Épreuve : Techniques de bioservices (partie écrite 1 heure)</b>		EP2.1A	L : 270
<b>Coefficient : BEP/8 - CAP/10</b>		<b>Durée : 5 heures au total</b>	<b>Feuillet : 4/4</b>	R : 228

### 3.5) Conception des installations.

Une cuisine bien conçue, c'est l'assurance de travailler mieux et dans de meilleures conditions d'hygiène.

Eviter la contamination des plats en respectant la séparation secteur propre/secteur souillé.

Principales zones composant une unité de restauration :

- |                                 |                                   |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| -conditionnement                | -stockage du matériel propre      |
| -plonge, lavage batterie        | -réception des matières premières |
| -local déchets                  | -préparations chaudes             |
| -préparation froide             | -légumerie                        |
| -entreposage des produits finis | -stockage des légumes et épicerie |
| -W C et vestiaires              |                                   |

A partir de la liste donnée, classer les zones dans les deux grands secteurs en respectant l'ordre logique des étapes de préparation.

Secteurs sales	Secteurs propres
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

### 3.6) Aménagement des locaux :

Citer 4 critères conseillés pour le sol d'une cuisine :

- 
- 
- 
-