

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION	Sujet 1.1	34302	A 9
			22122	
Épreuve :	Techniques de bioservices (partie pratique)		EP2.1B	L :
Coefficient : BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet :	1/2	R : 44

SUJET N° 1.1

Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

Plat : Crudités
Nombre de parts : 20 parts
Distribution : Immédiate

Après avoir lu la gamme opératoire, (feuillet n°2) complétez le document, haut de page et colonne matériel.

Deuxième partie

Selon les indications du jury, vous effectuerez une tâche relevant de l'une des activités suivantes :

A : DISTRIBUTION DE REPAS

B : ENTRETIEN DES MATERIAUX SOUPLES

C : ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES APPAREILS

Troisième partie

Entretien oral avec le jury (15 à 20 mn).

Académie de Lyon		Session 1999		Tirages	
Sujet BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. CAP Agent Technique d'Alimentation		Code(s) examen(s)		A 9	
		BEP 34302 CAP 22122			
Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)		EP2-1B		L	
Coefficient : BEP/8-CAP/10		Durée : 5 heures au total		R 44	
		Feuillet : 2/2			

Sujet n°1.1

Nom de la préparation : *	Nombre de parts : *	Type de distribution : *	Lieu et température de conservation : *
---------------------------	---------------------	--------------------------	---

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
Préparer les légumes		carottes	2 kg	
Raper les carottes		chou rouge	1 kg	
Emincer le chou rouge		laitue	½ pièce	
Dresser sur assiette individuelle		huile d'arachide	3 dl	
Stocker		vinaigre	1 c à soupe	
Réaliser la vinaigrette moutardée		sel, poivre	pm	
Conditionner sur assiettes		moutarde	2 c à soupe	
Conservé avant distribution				

* à remplir par le candidat

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.		34302	A 9
	CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION		22122	
Épreuve :	Techniques de bioservices (partie pratique)		Sujet 1.2	L
			EP2.1B	
Coefficient :	BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet :	R 44
			1/2	

SUJET N° 1.2

Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

Plat : Couscous au poulet
Nombre de parts : 10
Distribution : Immédiate en vrac

Après avoir lu la gamme opératoire, (feuillet n°2) complétez le document, haut de page et colonne matériel.

Deuxième partie

Selon les indications du jury, vous effectuerez une tâche relevant de l'une des activités suivantes :

A : DISTRIBUTION DE REPAS

B : ENTRETIEN DES MATERIAUX SOUPLES

C : ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES APPAREILS

Troisième partie

Entretien oral avec le jury (15 à 20 mn).

Académie de Lyon		Session 1999		Code(s) examen(s)		Tirages	
Sujet BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. CAP Agent Technique d'Alimentation		BEP 34302		CAP 22122		A 9	
		Techniques de bioservices (partie pratique)		EP2-1B		L	
Épreuve :		Durée : 5 heures au total		Feuillet :		R : 44	
Coefficient : BEP/8-CAP/10				2/2			

Sujet n°1.2

Nom de la préparation : *	Nombre de parts : *	Type de distribution : *	Lieu et température de conservation : *
---------------------------	---------------------	--------------------------	---

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
Préparer les légumes : éplucher, tailler.		cuisse de poulet	10	
Cuire les légumes à l'eau		frâches		
Réaliser une cuisson « rôtie » des poulets		couscous graines moyennes	0,6 kg	
Cuire la semoule : Porter à ébullition 0,6 dl d'eau salée		Beurre	0,05 kg	
Hors du feu, verser la graine de couscous		tomates appertisées	1 boîte 4/4	
Couvrir, laisser gonfler 5 minutes		courgettes	1 kg	
Ajouter le beurre, émietter à la fourchette		carottes	0,5 kg	
		navets	0,2 kg	
		oignons	0,2 kg	
		ail	2 gousses	
		persil haché surgelé	pm	
		bouquet garni	pm	
		sel, poivre	pm	
		huile d'olive	pm	
		épices à couscous	pm	
		eau	0,6 l	

* à remplir par le candidat

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.		34302	A 9
	CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION		22122	
Épreuve :	Techniques de bioservices (partie pratique)		Sujet 1.3	L
			EP2.1B	R: 44
Coefficient : BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet :	1/2	

SUJET N° 1.3

Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

Plat : Tartelettes au citron
Nombre de parts : 20
Distribution : Immédiate

Après avoir lu la gamme opératoire, (feuillet n°2) complétez le document, haut de page et colonne matériel.

Deuxième partie

Selon les indications du jury, vous effectuerez une tâche relevant de l'une des activités suivantes :

A : DISTRIBUTION DE REPAS

B : ENTRETIEN DES MATERIAUX SOUPLES

C : ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES APPAREILS

Troisième partie

Entretien oral avec le jury (15 à 20 mn).

Académie de Lyon		Session 1999		Tirages	
Sujet		BEP 34302		A 9	
BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.		CAP 22122		L	
CAP Agent Technique d'Alimentation		EP2-1B		R: 44	
Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)		Feuillet : 2/2			
Coefficient : BEP/8-CAP/10		Durée : 5 heures au total			

Sujet n°1.3

Nom de la préparation : *	Nombre de parts : *	Type de distribution : *	Lieu et température de conservation : *
---------------------------	---------------------	--------------------------	---

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
Réaliser une pâte Brisée sucrée au batteur-mélangeur		Pâte Brisée sucrée : farine sucre beurre sel eau	0,600 kg 0,070 0,300 pm pm	
Préparer l'appareil : mélanger les oeufs, le sucre, le beurre fondu et le jus de citron		Appareil : jus de citron prêt à l'emploi oeufs	0,3 l 9 pièces	
Abaisser la pâte et fonder les moules		sucre semoule beurre	0,250 0,150	
Garnir la pâte avec l'appareil				
Cuire à four chaud				
Démouler				
Conditionner sur assiettes individuelles				
Conservé avant distribution.				

* à remplir par le candidat

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION	34302	A	9
		22122		
Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)		Sujet 2.1	L	35
Coefficient : BEP/8-CAP/10		Durée : 5 heures au total	Feuille : 1/2	R : 44

SUJET N° 2.1

Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

Plat : Tartelettes au fromage
 Nombre de parts : 20
 Distribution : **Immédiate**

Après avoir lu la gamme opératoire, (feuille n°2) complétez le document, haut de page et colonne matériel.

Deuxième partie

Selon les indications du jury, vous effectuerez une tâche relevant de l'une des activités suivantes :

A : DISTRIBUTION DE REPAS

B : ENTRETIEN DES MATERIAUX SOUPLES

C : ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES APPAREILS

Troisième partie

Entretien oral avec le jury (15 à 20 mn).

Académie de Lyon

Session 1999

Tirages

Sujet

BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.

CAP Agent Technique d'Alimentation

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

Coefficient : **BEP/8-CAP/10** Durée : **5 heures au total**

EP2-1B

Feuillet : **2/2**

BEP 34302
CAP 22122

A : 9
L : 35
R : 44

Sujet n°2.1

Nom de la préparation : *

Nombre de parts : *

Type de distribution : *

Lieu et température de conservation : *

GAMME OPERATOIRE

Réaliser la pâte brisée

Réaliser l'appareil

Abaisser, foncer, garnir

Cuire au four

Conditionner en assiettes

Stocker avant distribution

*** à remplir par le candidat**

DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
farine	0,600 kg	
matière grasse	0,300 kg	
eau	0,075 l	
oeufs	3 pièces	
lait	3 dl	
crème	2 c à soupe	
fromage râpé	0,200 kg	

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION	34302	Sujet 2.2	A : 9
		22122		
Épreuve :	Techniques de bioservices (partie pratique)	EP2.1B		L : 35
Coefficient : BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet :	1/2	R : 44

SUJET N° 2.2

Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

Plat : Blanquette de dinde/champignons
 Nombre de parts : 20
 Distribution : Immédiate

Après avoir lu la gamme opératoire, (feuillet n°2) complétez le document, haut de page et colonne matériel.

Deuxième partie

Selon les indications du jury, vous effectuerez une tâche relevant de l'une des activités suivantes :

A : DISTRIBUTION DE REPAS

B : ENTRETIEN DES MATERIAUX SOUPLES

C : ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES APPAREILS

Troisième partie

Entretien oral avec le jury (15 à 20 mn).

Académie de Lyon

Session 1999

Tirages

Sujet

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

Code(s) examen(s)
BEP 34302
CAP 22122

A : 3

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

EP2-1B

L : 35

Coefficient : BEP/8-CAP/10

Feuillet : 2/2

R : 44

Sujet n°2.2

Nom de la préparation : *

Nombre de parts : *

Type de distribution : *

Lieu et température de conservation : *

GAMME OPERATOIRE

Plat 1 :

Blanchir la viande, la rafraîchir

Laver et éplucher les légumes

Réaliser la cuisson à l'eau de la viande et des légumes

Sortir la viande et la réserver

Passer le liquide de cuisson au chinois

Réaliser la sauce blanche et la lier aux jaunes d'oeufs et

à la crème. Conditionner la viande, réserver la sauce

Plat 2 :

Déconditionner les champignons

Réaliser la cuisson sautée des champignons

Disposer les champignons sur la viande, napper avec la

sauce

DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
dinde en morceaux pour la garniture aromatique :	2 kg	
oignons	0,150 kg	
carottes	0,150 kg	
poireaux	0,150 kg	
bouquet garni	1	
clou de girofle	1	
pour le roux :		
margarine	0,050 kg	
farine	0,050 kg	
oeufs	2 jaunes	
crème fraîche	0,1 litre	
sel, poivre	pm	
pour les champignons champignons émincés		
surgelés	1 kg	
huile	pm	
sel	pm	

* à remplir par le candidat