

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	Sujet 2.3	A 9
		22122		L 35
Épreuve :	Techniques de bioservices (partie pratique)	EP2.1B		R 44
Coefficient : BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet :	1/2	

### SUJET N° 2.3

#### Première partie

#### Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

**Plat : Coupes de fruits/Fromages blancs à la crème**  
 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).

# Sujet

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

### Sujet n°2.3

Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)

Coefficient : BEP/8-CAP/10

Durée : 5 heures au total

Feuillet : 2/2

A : 9

L : 35

R : 44

Nom de la préparation : \*

Nombre de parts : \*

Type de distribution : \*

Lieu et température de conservation : \*

#### GAMME OPERATOIRE

##### Plat 1

Déconditionner les fruits en conserve

Eplucher, tailler les fruits frais

Mélanger les fruits avec le sirop de conserve

Conditionner en ramequins

##### Plat 2

Démouler les fromages blancs faisselles sur assiettes

individuelles

Napper de crème

Conserver avant distribution

DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
ananas au sirop fraises kiwis framboises surgelées	2 boîtes 4/4 1 kg 6 pièces 0,500 kg	
fromages blancs crème fraîche UHT	20 pièces 0,5 litre	

\* à remplir par le candidat

Académie de Lyon		Session 1999		Code(s) examen(s)		Tirages	
Corrigé	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.	BEP 34302	A	3			
	CAP Agent Technique d'Alimentation	CAP 22122	L	12			
Épreuve :	Techniques de bioservices (partie pratique)	EP2-1B	R	14			
Coefficient :	BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuilleter : 1/1				

*Consigne*  
Sujet n°2.3

Nom de la préparation : coupe de fruits - fromages blancs à la crème      Nombre de parts : 20      Type de distribution : immédiate      Lieu et température de conservation : chambre froide + 3°C

GAMME OPERATOIRE	DENREES	QUANTITE	MATERIEL
<b>Plat 1</b>			
Déconditionner les fruits en conserve	ananas au sirop	2 boîtes 4/4	ouvre-boîte
Eplucher, tailler les fruits frais	fraises kiwis	1 kg 6 pièces	calotte cuillère à soupe louche
Mélanger les fruits avec le sirop de conserve	framboises surgelées	0,500 kg	passoire
Conditionner en ramequins			plaque à débarrasser
<b>Plat 2</b>			planche à découper
Démouler les fromages blancs faisselles sur assiettes individuelles	fromages blancs crème fraîche UHT	20 pièces 0,5 litre	couteau d'office couteau économe couteau éminceur
Napper de crème			20 ramequins
Conserver avant distribution			20 assiettes plateaux ou grille échelle

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Sujet</b>	<b>BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.</b>		34302	A : 12
	<b>CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION</b>		22122	
			<b>Sujet 3.1</b>	
Épreuve :	<b>Techniques de bioservices (partie pratique)</b>		EP2.1B	L : 45
Coefficient : BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet :	1/2	R : 39

### SUJET N° 3.1

#### Première partie

#### Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

**Plat : Salade variée**  
**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**

**Sujet n°3.1**

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

Coefficient : BEP/8-CAP/10    Durée : 5 heures au total    Feuillet : 2/2

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

EP2-1B

A : 12

L : 45

R : 39

Nom de la préparation : \*

Nombre de parts : \*

Type de distribution : \*

Lieu et température de conservation : \*

## GAMME OPERATOIRE

Trier et laver les tomates, la salade et le persil

Eplucher les betteraves, les tailler en cubes

Tailler les tomates en rondelles

Hacher le persil

Déconditionner le maïs et l'égoutter

Dresser sur assiette individuelle

Conserver avant distribution

## DENREES

betteraves

tomates

maïs appertisé

laitue

persil

olives noires

## QUANTITE

1 kg

10 pièces

0,400 kg

1 pièce

pm

20 pièces

## MATERIEL \*

**\* à remplir par le candidat**

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	Sujet 3.2	A : 12
		22122		
Épreuve :	Techniques de bioservices (partie pratique)	EP2.1B		L : 45
Coefficient : BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet :	1/2	R : 39

### SUJET N° 3.2

#### Première partie

#### Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

**Plat : Lasagnes**  
**Nombre de parts : 10**  
**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**

BEP 34302  
 CAP 22122

Sujet n°3.2

Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)

EP2-1B

Coefficient : BEP/8-CAP/10

Feuillet : 2/2

L : 45

R : 39

Nom de la préparation : \*

Nombre de parts : \*

Type de distribution : \*

Lieu et température de conservation : \*

**GAMME OPERATOIRE**

Eplucher et tailler l'ail et oignons- faire suer les oignons

Réaliser la cuisson « sauté » de la viande

Ajouter les champignons et l'ail - singer

Ajouter le vin rouge, porter à ébullition et faire réduire

Ajouter les tomates pelées et assaisonner - laisser mijoter

Réaliser la sauce béchamel - préparer le moule

Disposer une couche de béchamel sur le fond

Disposer successivement une couche de lasagne, une couche de béchamel, une couche de sauce à la viande

Entre chaque couche de sauce à la viande, saupoudrer de gruyère râpé

Terminer par une couche de sauce à la viande - réaliser la cuisson à four chaud

DENREES	QUANTITE	MATERIEL
ail	2 gousses	
oignons	2 pièces	
viande hachée	1 kg	
champignons	1 boîte 4/4	
tomates pelées au jus	1 boîte 1/1	
sel, poivre	pm	
vin rouge	0,150 litre	
farine	2 c à soupe	
gruyère râpé	0,300 kg	
<b>pour la béchamel :</b>		
margarine	0,100 kg	
farine	0,100 kg	
lait	1 litre	
sel, poivre	pm	
lasagnes sans précuisson	0,500 kg	

\* à remplir par le candidat

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	Sujet 3.3	A : 12
		22122		L : 45
Épreuve :	Techniques de bioservices (partie pratique)	EP2.1B		R : 39
Coefficient : BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet :	1/2	

### SUJET N° 3.3

#### Première partie

#### Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

**Plat : Sablés/Barquettes de fruits thermoscellées**  
 Nombre de parts : 20  
 Distribution : **Immédiate et différée**

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**

**Sujet n°3.3**

Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)

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

EP2-1B

L 45

R 39

Nom de la préparation : \*

Nombre de parts : \*

Type de distribution : \*

Lieu et température de conservation : \*

## GAMME OPERATOIRE

### Plat 1

Déconditionner la pâte sablée

Abaisser la pâte à 4 mm d'épaisseur

Découper 20 sablés à l'emporte-pièce

Dresser les sablés sur une plaque

Dorer à l'oeuf, faire des dessins avec la pointe du couteau ou une fourchette

Cuire - Démouler sur une grille

Conditionner en soucoupes-

Conserver avant distribution

### Plat 2

Déconditionner les fruits

Assembler et conditionner en barquettes thermoscellées  
conserver avant distribution

DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
pâte sablée sous vide jaunes d'oeufs	1 kg 3 pièces	
oreillons de pêche ½ poires cerises confites	20 pièces 20 pièces 20 pièces	

\* à remplir par le candidat