

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.		34302	A : 12
	CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION		22122	
Épreuve :	Techniques de bioservices (partie pratique)		Sujet 4.1	L : 57
			EP2.1B	R : 37
Coefficient : BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet :	1/2	

SUJET N° 4.1

Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

Plat : Feuilletés aux 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 34302		A : 12	
BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.		CAP 22122		L : 57	
CAP Agent Technique d'Alimentation		EP2-1B		R : 37	
Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)		Feuillet : 2/2			
Coefficient : BEP/8-CAP/10		Durée : 5 heures au total			

Sujet n°4.1

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

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
Réaliser la sauce béchamel		pâte feuilletée surgelée abaissée farine matière grasse lait sel, poivre, muscade champignons appertisés oeuf (pour dorer)	2 plaques de 0,700 kg 0,050 kg 0,050 kg 0,750 litre pm 0,500 kg 1 pièce	
Ajouter les champignons				
Réserver				
Découper des abaisses rectangulaires				
Garnir avec la sauce béchamel				
Souder, dorer				
Cuire au four				
Maintenir au chaud				

* à remplir par le candidat

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.		34302	A : 12
	CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION		22122	
			Sujet4.2	
Épreuve :	Techniques de bioservices (partie pratique)		EP2.1B	L : 57
Coefficient : BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet :	1/2	R : 37

SUJET N° 4.2

Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

Plat : Poulet basquaise/riz créole
 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 34302		A / 12	
BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.		CAP 22122		L / 57	
CAP Agent Technique d'Alimentation		EP2-1B		R / 37	
Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)		Feuille : 2/2			
Coefficient : BEP/8-CAP/10		Durée : 5 heures au total			

Sujet n°4.2

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

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
Plat 1				
	Garniture : monder et concasser les tomates	tomates	5 pièces	
	Émincer oignons et poivrons	poivrons rouges et verts	2 + 2 pièces	
	Faire sauter les cuisses de poulet	oignons	0,200 kg	
	Faire suer les oignons, ajouter les poivrons	cuisses de poulet	10 pièces	
	Ajouter les tomates et assaisonner	sel, poivre	pm	
	Mouiller et cuire à l'étouffée	bouquet garni	1	
	Conditionner	vin blanc	0,1 litre	
Plat 2				
	Cuire le riz	huile d'olive	0,1 litre	
	Egoutter. Conditionner	riz long	0,500 kg	
	Ajouter le beurre	gros sel	pm	
		beurre	0,050 kg	

* 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	Sujet 4.3	A : 12
		22122		L : 57
Épreuve :	Techniques de bioservices (partie pratique)	EP2.1B		R : 37
Coefficient : BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet :	1/2	

SUJET N° 4.3

Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

Plat : Flan au coco/Pommes sous vide
 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

Code(s) examen(s)

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

L : 57

R : 37

Sujet n°4.3

Nom de la préparation : *

Nombre de parts : *

Type de distribution : *

Lieu et température de conservation : *

GAMME OPERATOIRE

Plat 1

Porter à ébullition le lait mélangé au lait concentré

Ajouter la vanille liquide

Réaliser un appareil à flan

Ajouter la noix de coco râpée

Cuire au bain-marie en ramequins

Refroidir - Décorer

Conservation avant distribution

Plat 2

Eplucher, évider les pommes

Les couper en deux

Les conditionner sous-vide.

* à remplir par le candidat

DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
lait oeufs sucre lait concentré sucré	1,5 litre 12 pièces 0,300 kg 2 b de 160 g ou 1 de 397-415 g	
vanille liquide noix de coco cerises confites	2 c à soupe 0,300 kg 10 pièces	
pommes pulco citron	10 pièces ou 1,500 kg pm	

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION	Sujet 5.1	34302	A 12
			22122	
Épreuve :	Techniques de bioservices (partie pratique)		EP2.1B	L 55
Coefficient : BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet :	1/2	R: 37

SUJET N° 5.1

Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

Plat : Avocats garnis
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

Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)

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

Feuillet : 2/2

Sujet n°5.1

Code(s) examen(s)	Tirages
BEP 34302	A 12
CAP 22122	L 55
EP2-1B	R 37

Nom de la préparation : *

Nombre de parts : *

Type de distribution : *

Lieu et température de conservation : *

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
Déconditionner les champignons et les crevettes		avocats	10 pièces	
Egoutter les crevettes		champignons de Paris appertisés	1 boîte 4/4	
Trier la laitue et le persil		crevettes surgelées décortiquées	0,500 kg	
Hacher le persil		laitue	1 pièce	
Tailler les tomates		persil	1 bouquet	
Partager les avocats en 2		tomates	5 pièces	
Mélanger champignons et crevettes avec la mayonnaise		olives noires dénoyautées	20 pièces	
Garnir les demis avocats		mayonnaise industrielle	pm	
Conditionner				
Conserver 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	Sujet 5.2	A : 12
		22122		L : 55
Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)		EP2.1B		R : 37
Coefficient : BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet :	1/2	

SUJET N° 5.2

Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

Plat : Vols au vent
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		Code(s) examen(s)		A / 2	
		BEP 34302 CAP 22122			
Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)		EP2-1B		L : 55	
Coefficient : BEP/8-CAP/10		Durée : 5 heures au total		Feuillet : 2/2	
				R : 37	

Sujet n°5.2

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

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
Blanchir la viande, la rafraîchir		oignons	0,100 kg	
Eplucher et couper l'oignon en 2, préparer le bouq. garni		dinde en morceaux	1 kg	
Cuire la viande à l'eau avec bouquet garni et oignons		désossés	1	
Couper les quenelles et les réserver		bouquet garni	pour 0,5 l	
Sortir la viande et la réserver		fond blanc	d'eau	
Réaliser une sauce blanche avec le fond blanc		eau	1,5 litre	
Faire une liaison crème et jaunes d'oeufs		sel gros	pm	
Ajouter champignons, quenelles et viande		quenelles fraîches	20 pièces	
Conditionner en vrac. Conserver avant distribution		sous vide	0,500 kg	
Mettre en température les bouchées		champignons appertisés	0,050 kg	
Réserver		margarine	10 pièces	
		bouchées feuilletées	0,050 kg	
		margarine	0,050 kg	
		farine	0,100 kg	
		crème fraîche	1 jaune	
		oeuf	pm	
		sel, poivre		

* à remplir par le candidat