

|                            |  |                           |                             |         |
|----------------------------|--|---------------------------|-----------------------------|---------|
| Académie de Lyon           |  | Session 1999              | Code(s) examen(s)           | Tirages |
| Sujet                      | BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.<br>CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION |                           | 34302<br>22122<br>Sujet 5.3 | A : 12  |
|                            | 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° 5.3

#### Première partie

#### Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

**Plat : Flan aux pommes**  
**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 |  |
| <b>Sujet</b>  |  | BEP 34302                 |  | A 12    |  |
| BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.                      |  | CAP 22122                 |  | L 55    |  |
| 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°5.3

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

| GAMME OPERATOIRE   |  | DENREES   | QUANTITE    | MATERIEL * |
|--|--|---|-------------|------------|
| Déconditionner les pommes puis les tailler en dés                        |  | lait  | 1,5 litre   |            |
| Réaliser un appareil à flan  |  | oeufs   | 12 pièces   |            |
| Disposer les pommes dans des ramequins                                   |  | sucré   | 0,250 kg    |            |
| Verser l'appareil à flan sur les pommes                                  |  | vanille liquide                                       | 2 c à soupe |            |
| Cuire à four moyen au bain-marie   |  | pommes sous vide                                      | 10 pièces   |            |
| Trancher le gâteau   |  | gâteau entier (style cake ou autre gâteau industriel) | pour 20     |            |
| Conditionner sur assiettes individuelles le flan et la tranche de gâteau |  |   |             |            |
| Conserver avant distribution   |  |   |             |            |
|  |  |   |             |            |
|  |  |   |             |            |

\* à remplir par le candidat

| Académie de Lyon           |  | Session 1999  | Code(s) examen(s) | Tirages |
|----------------------------|--|---------------|-------------------|---------|
| <b>Sujet</b>               | BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.<br>CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION | 34302         | Sujet 6.1         | A : 12  |
|                            |  | 22122         |                   |         |
| Épreuve :                  | Techniques de bioservices (partie pratique)                            | EP2.1B        |                   | L : 48  |
| Coefficient : BEP/8-CAP/10 | Durée : 5 heures au total  | Feuille : 1/2 |                   | R : 18  |

### SUJET N° 6.1

#### Première partie

#### Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

**Plat : Tomates farcies au taboulé**  
 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**

BEP 34302  
CAP 22122

## Sujet n°6.1

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

EP2-1B

Coefficient : BEP/8-CAP/10

Feuillet : 2/2

L : 48

R : 18

Nom de la préparation : \*

Nombre de parts : \*

Type de distribution : \*

Lieu et température de conservation : \*

### GAMME OPERATOIRE

Préparer les tomates et la salade

Evider, laisser dégorger

Préparer le taboulé selon le mode d'emploi

Garnir les tomates

Dresser sur assiette individuelle

Décorer

Conservé avant distribution

| DENREES  | QUANTITE   | MATERIEL * |
|--|--|------------|
| tomates<br>salade verte<br>olives noires<br>taboulé (préparation industrielle) | 20 pièces<br>1 pièce<br>20 pièces pour<br>20 parts |            |

\* à remplir par le candidat

| Académie de Lyon           |  | Session 1999     | Code(s) examen(s) | Tirages |
|----------------------------|--|------------------|-------------------|---------|
| <b>Sujet</b>               | <b>BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.<br/>CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION</b> | <b>Sujet 6.2</b> | 34302             | A 12    |
|                            |  |                  | 22122             |         |
| Épreuve :                  | <b>Techniques de bioservices (partie pratique)</b>                             |                  | EP2.1B            | L 48    |
| Coefficient : BEP/8-CAP/10 | Durée : 5 heures au total  | Feuillelet :     | 1/2               | R 18    |

## SUJET N° 6.2

### Première partie

#### Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

**Plat : Rôti de porc/Gratin de courgettes**  
**Nombre de parts : 10**  
**Distribution : Immédiate, libre service**

Après avoir lu la gamme opératoire, (feuillelet 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          |  |
| <b>Sujet</b>                                |  | BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. |  | A / 12           |  |
| CAP Agent Technique d'Alimentation          |  | BEP 34302                        |  | L / 48           |  |
| Techniques de bioservices (partie pratique) |  | CAP 22122                        |  | R / 18           |  |
| Épreuve :                                   |  | EP2-1B                           |  |                  |  |
| Coefficient : BEP/8-CAP/10                  |  | Durée : 5 heures au total        |  | Feuillelet : 2/2 |  |

## Sujet n°6.2

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

| GAMME OPERATOIRE |   | DENREES             | QUANTITE | MATERIEL * |
|------------------|---|---------------------|----------|------------|
| <b>Plat 1</b>    | Préparer le rôti. Réaliser la cuisson « rôti » au four                  | rôti de porc        | 1,500 kg |            |
|                  | A la fin de la cuisson, réserver le rôti, réaliser le jus               | margarine           | 0,100 kg |            |
|                  | Découper le rôti.   | sel, poivre         | pm       |            |
|                  | Conditionner rôti et jus en bac gastronomique                           |                     |          |            |
|                  | Conserver avant distribution  |                     |          |            |
| <b>Plat 2</b>    | Déconditionner les courgettes, les émincer                              | courgettes entières | 2 kg     |            |
|                  | Réaliser la cuisson vapeur des courgettes                               | sous vide           |          |            |
|                  | Réaliser une sauce Mornay   | lait                | 1 litre  |            |
|                  | Assembler courgettes et sauce en bac gastronomique                      | beurre              | 0,070 kg |            |
|                  | Saupoudrer de gruyère râpé, arroser de beurre fondu                     | farine              | 0,070 kg |            |
|                  | Faire gratiner à la salamandre ou au four. Réserver avant distribution. | gruyère râpé        | 0,200 kg |            |
|                  |   | oeufs               | 2 jaunes |            |
|                  |   | sel, poivre         | pm       |            |
|                  |   | gruyère râpé        | 0,060 kg |            |
|                  |   | beurre              | 0,060 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.<br>CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION | Sujet 6.3    | 34302             | A : 12  |
|                            |  |              | 22122             |         |
| Épreuve :                  | Techniques de bioservices (partie pratique)                            |              | EP2.1B            | L : 48  |
| Coefficient : BEP/8-CAP/10 | Durée : 5 heures au total  | Feuillet :   | 1/2               | R : 18  |

### SUJET N° 6.3

#### Première partie

#### Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

**Plat : Eclairs au chocolat**  
 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 |  |
| <b>Sujet</b>  |  | BEP 34302                 |  | A 12    |  |
| BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.                      |  | CAP 22122                 |  | L 48    |  |
| CAP Agent Technique d'Alimentation                    |  | EP2-1B                    |  | R 18    |  |
| Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique) |  | Feuillet : 2/2            |  |         |  |
| Coefficient : BEP/8-CAP/10                            |  | Durée : 5 heures au total |  |         |  |

### Sujet n°6.3

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

| GAMME OPERATOIRE                          | DENREES                   | QUANTITE  | MATERIEL * |
|---|---------------------------|-----------|------------|
| Réaliser une crème pâtissière au chocolat | éclairés prêts à l'emploi | 20 pièces |            |
| Garnir les éclairs à la poche à douille   | lait                      | 2 litres  |            |
| Préparer le glaçage                       | oeufs                     | 12 pièces |            |
| Glacer à la spatule                       | sucré en poudre           | 0,300 kg  |            |
| Conditionner sur assiettes individuelles  | farine                    | 0,200 kg  |            |
| Conserver avant distribution              | chocolat en pastilles     | 0,150 kg  |            |
|   | glaçage en boîte          | 0,250 kg  |            |

\* à remplir par le candidat