

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION	34302	Sujet 7.1	A: 12
		22122		L: 30
Épreuve :	Techniques de bioservices (partie pratique)	EP2.1B		R: 9
Coefficient :	BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet : 1/2	

SUJET N° 7.1

Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

Plat : Salade chinoise/Pommes de terre sous vide
 Nombre de parts : 20
 Distribution : Immédiate/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

Feuillet : 2/2

Sujet n°7.1

BEP 34302

CAP 22122

EP2-1B

2/2

A: 12

L: 30

R: 9

Nom de la préparation : *

Nombre de parts : *

Type de distribution : *

Lieu et température de conservation : *

GAMME OPERATOIRE

Plat 1

Déconditionner les germes de soja

Préparer les légumes

Emincer les poivrons en fines lanières

Tailler les tomates en rondelles

Hacher le persil et la ciboulette

Dresser sur assiettes. Conserver avant distribution.

Plat 2

Préparer les pommes de terre

Conditionner sous vide

Conserver avant utilisation

DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
laitue germes de soja poivron vert tomates persil ciboulette	2 pièces 1 boîte 3/1 2 pièces 10 pièces pm pm	
pommes de terre	3 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	A 12
			22122	
Épreuve :	Techniques de bioservices (partie pratique)		Sujet 7.2	L 30
			EP2.1B	R 9
Coefficient : BEP/8-CAP/10		Durée : 5 heures au total	Feuillelet : 1/2	

SUJET N° 7.2

Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

Plat : Saucisses rôties/Lentilles
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

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

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

A 12

L 30

R 9

Sujet n°7.2

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

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
Plat 1	Réaliser la cuisson « rôti » au four	saucisses margarine	20 petites 0,100 kg	
	A la fin de la cuisson, réserver les saucisses, réaliser le jus			
	Conditionner les saucisses et le jus en bac gastronorme			
	Conserver avant distribution			
Plat 2	Préparer la poitrine : éliminer la couenne	lentilles vertes poitrine de porc salée oignons	0,600 kg 0,150 kg 0,150 kg	
	Tailler en petits lardons	bouquet garni sel	1 pm	
	Préparer les oignons, les ciseler	fond de veau	pm	
	Réaliser la cuisson des lentilles			
	En fin de cuisson, conditionner en bac gastronorme			
	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	Sujet 7.3	34302	A : 12
			22122	
Épreuve :	Techniques de bioservices (partie pratique)		EP2.1B	L : 30
Coefficient : BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet :	1/2	R : 9

SUJET N° 7.3

Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

Plat : Tartelettes aux poires
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**

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

A 12
L 30
R 9

Sujet n°7.3

Nom de la préparation : *

Nombre de parts : *

Type de distribution : *

Lieu et température de conservation : *

GAMME OPERATOIRE

Préparer les poires

Préparer l'appareil

Abaisser la pâte et fonder les moules

Garnir les moules de poires

Verser l'appareil

Cuire au four

Démouler sur grille, saupoudrer de sucre glace

Dresser sur assiettes

Conservation avant distribution

* à remplir par le candidat

DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
pâte brisée sous-vide poires citron Appareil : oeufs sucre maizena amandes en poudre crème fraîche UHT Décoration : sucre glace	0,800 kg 10 pièces 1 pièce 6 pièces 0,250 kg 0,080 kg 0,150 kg 0,5 litre pm	

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 8.1	L
			EP2.1B	R:
Coefficient : BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillet :	1/2	

SUJET N° 8.1

Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

Plat : Salade composée/Pommes de terre 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		Tirages	
Sujet		BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.		A 12	
		CAP Agent Technique d'Alimentation		L	
Épreuve :		Techniques de bioservices (partie pratique)		R	
Coefficient : BEP/8-CAP/10		Durée : 5 heures au total		Feuillet : 2/2	

Sujet n°8.1

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

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
Déconditionner les pois chiches		pois chiches appertisés miettes de thon tomates olives noires laitue pommes de terre	1 boîte 4/4 0,500 kg 10 pièces 20 pièces 1 pièce 3 kg	
Préparer les tomates et la laitue				
Assembler : pois chiches, thon et tomates				
Dresser sur assiette individuelle et décorer				
Conserver avant distribution				
Préparer les pommes de terre				
Conditionner sous vide				
Conserver				

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

SUJET N° 8.2

Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

Plat : Pommes de terre boulangère/Poisson pané
 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)
BEP 34302
CAP 22122

A 12

Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)

EP2-1B

L

Coefficient : BEP/8-CAP/10

Durée : 5 heures au total

Feuillet : 2/2

R

Sujet n°8.2

Nom de la préparation : *

Nombre de parts : *

Type de distribution : *

Lieu et température de conservation : *

GAMME OPERATOIRE

Plat 1

Déconditionner les pommes de terre

Faire suer les oignons et les lardons

Dans un gastronome beurré, mettre les pommes de terre et la garniture puis mouiller à hauteur. Assaisonner

Réaliser la cuisson au four

Conservation avant distribution

Plat 2

Préparer la garniture de décoration (persil, citron)

Réaliser la cuisson « sautée » du poisson pané

Dresser

Conservation avant distribution

DENREES

pommes de terre sous vide

oignons émincés surgelés

beurre
bouillon déshydraté

lardons
sel, poivre

poisson pané surgelé

citron
huile
persil

QUANTITE

2 kg

0,300 kg
0,040 kg

pour 3/4 de litre d'eau
0,300 kg
pm

10 X 100 g

2
0,1 litre
1 bouquet

MATERIEL *

* à remplir par le candidat