

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION		34302 22122 Sujet 8.3	A / 2
	Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)		EP2.1B	L
Coefficient : BEP/8-CAP/10		Durée : 5 heures au total	Feuillet : 1/2	R

SUJET N° 8.3

Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

Plat : Crêpes fourrées crème pâtissière
 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)		A 12	
		BEP 34302 CAP 22122		L	
Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)		EP2-1B		R	
Coefficient : BEP/8-CAP/10		Durée : 5 heures au total		Feuillelet : 2/2	

Sujet n°8.3

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

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
Faire macérer les fruits dans le rhum		pâte à crêpes :	0,350 kg	
Réaliser une pâte à crêpes		farine	0,040 kg	
Laisser reposer la pâte		sucres	3 pièces	
Réaliser la crème pâtissière		oeufs	1 c à café	
Ajouter les fruits macérés et le rhum		sel	1 litre	
Refroidir la crème		lait	pm	
Faire les crêpes		huile		
Garnir les crêpes de crème et les rouler		garniture :		
Dresser sur assiettes individuelles		crème déshydratée	pour 0,750 l	
Conserver avant distribution		à froid		
		lait	0,750 litre	
		macédoine de fruits		
		confits	0,100 kg	
		rhum	3 c à soupe	

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

SUJET N° 9.1

Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

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

Sujet n°9.1

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

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
Réaliser une pâte brisée	farine	0,600 kg		
Laisser reposer	margarine	0,300 kg		
Abaisser la pâte	eau	0,10 litre		
Foncer les moules	sel fin	pm		
Garnir avec le coulis de tomates pour pizza, l'ail en poudre	coulis de tomates	1 boîte 3/1		
Disposer le gruyère, les anchois et les olives	appertisé pour pizza	pm		
Réaliser la cuisson	ail en poudre	20 pièces		
Dresser en assiettes individuelles	filets d'anchois à l'huile	0,150 kg		
Conserver avant distribution	gruyère râpé	20 pièces		
	olives noires	pm		
	dénoyautées			
	poivre			

* 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	
Épreuve :	Techniques de bioservices (partie pratique)		Sujet 9.2	L
Coefficient : BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuille :	EP2.1B	R
			1/2	

SUJET N° 9.2

Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

Plat : Filets de poisson sauce bonne femme/Pommes vapeur
Nombre de parts : 10
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

Code(s) examen(s)

BEP 34302
CAP 22122

Sujet n°9.2

Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)

Coefficient : BEP/8-CAP/10

EP2-1B

A 12

L

R

Feuillet : 2/2

Nom de la préparation : *

Nombre de parts : *

Type de distribution : *

Lieu et température de conservation : *

GAMME OPERATOIRE

Plat 1

Déconditionner les champignons

Préparer le fumet, ajouter le vin blanc

Préparer la garniture : échalotes, champignons

Faire sauter échalotes et champignons. Réserver

Réserver les filets de poisson

Réaliser une sauce blanche

Réaliser la liaison de cette sauce à la crème fraîche

Ajouter la garniture. Dresser en bac gastronomique

Conserver avant distribution

Plat 2

Déconditionner les pommes de terre. Réaliser la cuisson vapeur. Dresser en bac gastronomique

Assaisonner. Conserver avant distribution.

* à remplir par le candidat

DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
fumet déshydraté filets de poisson champignons appertisés échalotes persil haché vin blanc crème fraîche margarine farine sel fin, poivre moulu	pour 1 litre 1,500 kg (p/10 pers.) 0,250 kg 0,050 kg pm 0,2 litre 0,1 litre 0,060 kg 0,060 kg pm	
pommes de terre sous vide beurre	2 kg 0,050 kg	

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION		34302 22122	A : 12 L : R :
	Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)		Sujet 9.3 EP2.1B	
Coefficient : BEP/8-CAP/10		Durée : 5 heures au total	Feuillelet : 1/2	

SUJET N° 9.3

Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

Plat : Assiette composée : génoise et fruits
 Nombre de parts : **20**
 Distribution : **Immédiate**

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**

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°9.3

Nom de la préparation : *

Nombre de parts : *

Type de distribution : *

Lieu et température de conservation : *

GAMME OPERATOIRE

Déconditionner les fruits au sirop

Préparer les fruits frais

Fourrer la génoise avec la gelée

Couper la génoise en portions (5 à 8 cm)

Dresser sur assiettes individuelles

Décorer avec les fruits et le coulis

Conserver avant distribution

DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
génoise prête à la consommation pour 20 personnes gelée de groseille fraises kiwis ½ poires au sirop coulis de fruits rouges	1 pièce 0,400 kg 1 kg 6 pièces 20 pièces 0,5 litre	

* à remplir par le candidat