

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>Épreuve :</b>	<b>Techniques de bioservices (partie pratique)</b>		<b>Sujet 10.1</b>	L
			EP2.1B	R
<b>Coefficient :</b>	<b>BEP/8-CAP/10</b>	<b>Durée :</b> 5 heures au total	<b>Feuille :</b> 1/2	

### SUJET N° 10.1

#### Première partie

#### Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

**Plat : Salade italienne**  
**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		Code(s) examen(s)		A 12	
		BEP 34302 CAP 22122			
Épreuve : Techniques de bioservices (partie pratique)		EP2-1B		L	
Coefficient : BEP/8-CAP/10		Durée : 5 heures au total		R	
		Feuillet : 2/2			

**Sujet n°10.1**

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

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
Préparer la salade	salade	1 pièce		
Trier le poivron vert	pommes de terre cuites pelées betteraves rouges cuites	0,600 kg		
Déconditionner et égoutter le maïs	maïs appertisé	0,600 kg	1 boîte 4/4	
Couper les pommes de terre en dés	salami non tranché	0,500 kg		
Couper les betteraves en rondelles	poivron vert	2 pièces		
Couper le salami en tranches fines	moutarde	3 c à soupe		
Dresser sur assiettes individuelles	vinaigre	1 c à soupe		
Conserver avant distribution	sel, poivre	pm		
Confectionner la sauce vinaigrette avec moutarde	huile	0,50 litre		
Mettre en saucières				

\* 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 22122 <b>Sujet 10.2</b>	A 12
	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° 10.2

### Première partie

#### Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

**Plat : Lapin marengo/Pâtes à l'anglaise**  
 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: 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°10.2

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 la garniture : oignons et ail	cuisse de lapin	10 pièces	
	Faire dorer la viande et réserver. Faire dorer les oignons.	oignons	0,150 kg	
	Remettre la viande. Singer, mouiller à hauteur avec eau et vin.	gousse d'ail	0,020 kg	
	Assaisonner. Ajouter le concentré, l'ail et bouquet garni	bouquet garni	1	
	Cuire en mijotant. Conditionner en gastronomie	sel, poivre	pm	
	Conservé avant distribution	eau	pm	
<b>Plat 2</b>	Réaliser la cuisson à l'eau des pâtes	vin blanc sec	0,10 litre	
	Conditionner en gastronomie	margarine	0,060 kg	
	Parsemer de noisettes de beurre	farine	0,060 kg	
	Reserver au chaud	concentré de tomate	0,040 kg	
		pâtes	0,500 kg	
		gros sel	pm	
		beurre	0,050 kg	

\* 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.</b>		34302	A 12
	<b>CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION</b>		22122	
Épreuve :	<b>Techniques de bioservices (partie pratique)</b>		<b>Sujet 10.3</b>	L
Coefficient : BEP/8-CAP/10	Durée : 5 heures au total	Feuillelet :	1/2	R

### SUJET N° 10.3

#### Première partie

Préparation - Conditionnement de produits alimentaires

Plat : **Tarte en bande aux pommes**  
 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		Code(s) examen(s)		Tirages	
<b>Sujet</b> <b>BEP BIOSERVICES dominante A.T.A.</b> <b>CAP Agent Technique d'Alimentation</b>				BEP 34302		A 12	
				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°10.3**

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

GAMME OPERATOIRE		DENREES	QUANTITE	MATERIEL *
Eplucher et tailler les pommes		plaque de pâte feuilletée surgelée	pour 20 personnes	
Découper 2 bandes de pâte puis les plaquer		gelée de fruits	0,250 kg	
Faire les bordures, les dorer à l'oeuf		pommes	12 pièces	
Etaler la gelée sur la pâte et dresser les pommes		citron	1 pièce	
Cuire		jaune d'oeuf	1 pièce	
Napper		nappage	0,200 kg	
Couper en parts				
Conditionner sur assiettes individuelles				
Conservé avant distribution				

\* à remplir par le candidat