

# CORRIGÉ

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

**S1. Microbiologie appliquée**

- 1.1. On doit conserver les choux à la crème en chambre froide à + 3°C 1 point  
Le froid ralentit la multiplication microbienne. 1 point

**S2. Sciences de l'alimentation**

- 2.1. Proposer avec ce menu des crudités (ex : salade et fruit) 1 point  
2.2. Prévoir sur la journée des légumes cuits. 1 point

**S3. Connaissance des milieux professionnels**

- 3.1. La base de la sauce mornay est une béchamel à laquelle on ajoute un jaune d'œuf et du gruyère. 2 points

**Prévention- Sécurité**

Mettre des gants

Reculer lors de l'ouverture de la porte du four 2 points (0,5 par réponse)

Tenir le plat à 2 mains

Avertir les personnes à proximité

Prévoir la pose du plat.