

BARÈME DE NOTATION

1 - LES INGRÉDIENTS ET ADDITIFS : 10 points

- 1.1 - **Le sel**
- 1.1.1 - (1 point)
- 1.1.2 - Sur le goût (1,5 point)
- Sur la conservation (1,5 point)
- Sur la tenue (1,5 point)

- 1.2 - **Les polyphosphates**
- Sur le goût (1,5 point)
- Sur la conservation (1,5 point)
- Sur la tenue (1,5 point)

2 - LA CUISSON ET LA CONSERVATION SOUS-VIDE : 12 points

- Avantages (6 points)
- Contraintes (6 points)

3 - SERVICE TRAITEUR : 18 points

- 3.1 - (10 points)
- 3.2 - (2 points)
- 3.3 - (6 points)

4 - LES PÂTES EN PÂTISSERIE TRAITEUR : 18 points

5 - LES FABRICATIONS : 22 points

- 5.1 - Les matières premières (12 points)
- 5.2 - Techniques (10 points)

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
2 h 00

Session
2005

Épreuve : **E2 – U21 Technologie Professionnelle**

N° Sujet : **05-1658**

Coefficient:
4

Folio
1 / 1