

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.

CORRIGÉ

TABLEAU DE STRATÉGIE

Service et Commercialisation : 30 POINTS				
Question/ doct	Compétences	Savoirs associés	Points	Pts élève
1 – A	C 23. Organiser son travail	2.7.4. Les vignobles français	6	
2 – B	C 21. Dresser une liste prévisionnelle	2.7.4. Les vins A.O.C. français	6	
3 – C	C 4. Communiquer	2.3. Les produits : les fromages A.O.C.	6	
5 – E	C 21. Dresser une liste prévisionnelle	2.3. Les produits : la charcuterie	4	
10 – J	C 44. Communiquer au sein de l'entreprise	2.7.2. Les vinifications : le procédé d'obtention des V.D.N.	4	
12 - L	C 4. Communiquer	2.6.2. Les autres formes d'activité : banquets, lunch, cocktail, buffet, séminaire	4	
Organisation et production culinaire : 30 POINTS				
Question/ doct	Compétences	Savoirs associés	Points	Pts élève
4 – D	C 11. Réceptionner C 13. Participer aux vérifications	1.8. Les produits et les préparations culinaires : La réglementation et l'étiquetage	5	
6 – F	C 22. Planifier son travail	1.7. Les préparations de base	4	
7 – G	C 21. Dresser une liste prévisionnelle de matériel	1.6. Les cuissons	7	
8 – H	C 35. Réaliser les opérations de nettoyage	1.4.2. L'entretien des locaux : l'interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection	5	
9 – I	C 11. Réceptionner les marchandises	1.8. Les produits et les préparations culinaires : Les critères de fraîcheur et de qualité	5	
11- K	C 1. Apprécier	1.2. L'éducation du goût, de l'odorat : les saveurs de base	4	

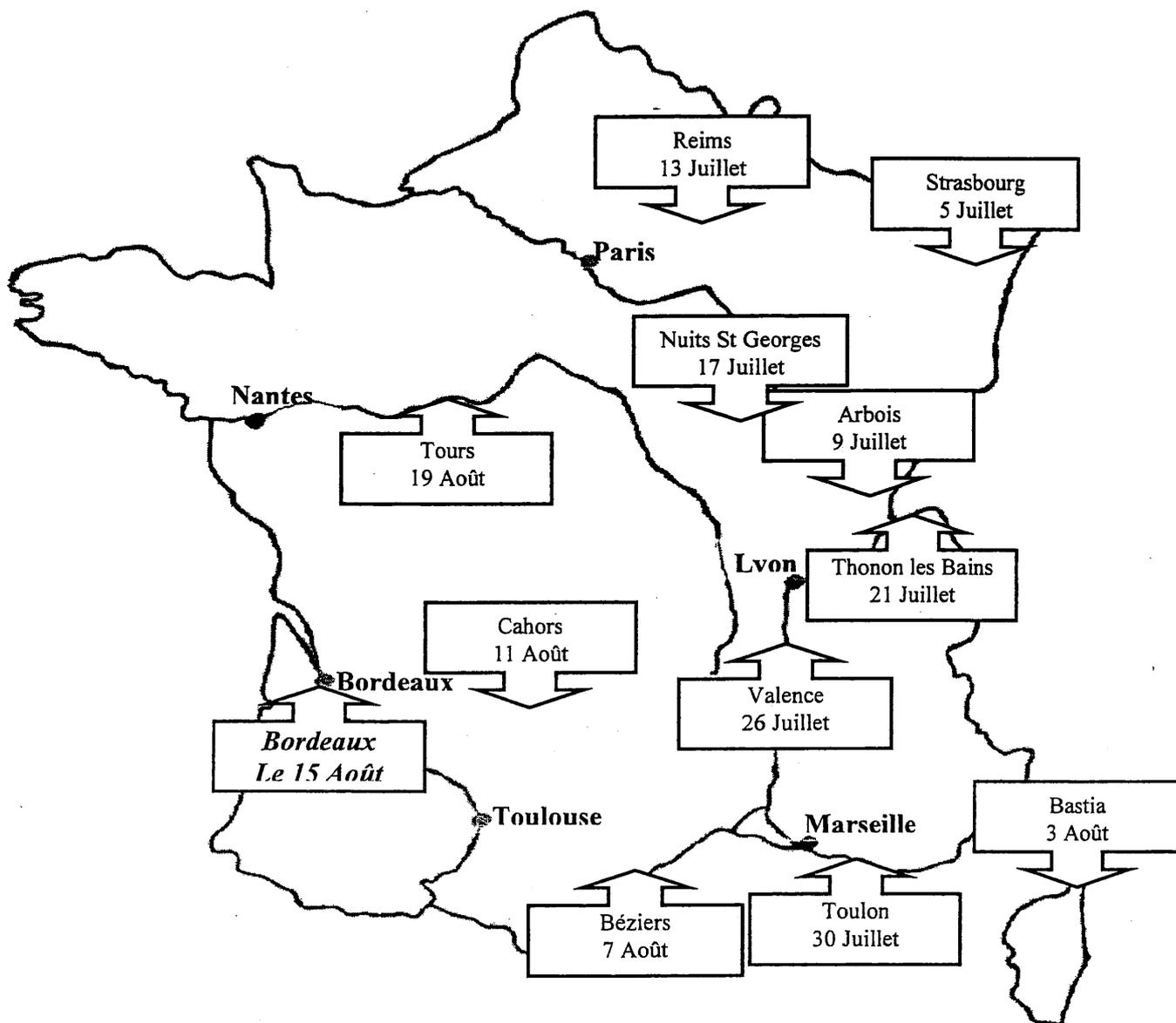
Remarques :

L'académie d'Amiens, conceptrice de ces sujets, accepte des remontées d'informations suite aux commissions de barème et d'harmonisation.

Merci à l'avance

DOCUMENT A

6 points (0.5 point par étiquette, + 1 point si pas de faute d'orthographe)



DOCUMENT B :

6 points (0.5 point par chariot, + 1 point si pas de faute d'orthographe)

À l'appréciation du jury

DOCUMENT C :

6 points (0.5 point par étiquette, + 1 point si critères de famille et de région différents respectés)

À l'appréciation du jury

DOCUMENT D : Analyse de l'estampille

5 points

en quoi le coq au vin jaune est représentatif de la région du jura (1 point) : correction laissée à l'appréciation de la commission de barème

Questions	Réponses
De quel pays provient cette volaille ?	France (1 pt)
Quel est son classement ?	A (0,5 pt)
Quel est le numéro de département ?	39 (0,5 pt)
S'agit-il d'une estampille nationale ou communautaire ?	Communautaire (1 pt)
Cette estampille garantit-elle une qualité gustative supérieure ?	Non (1 pt)

DOCUMENT E : Composition d'une assiette de charcuterie

4 points (0.5 point par réponse)

les réponses sont laissées à l'appréciation des correcteurs :
tenir compte des consignes demandées !

DOCUMENT F : Liste des plats et des fonds de base

4 points (1 point par réponse)

Nom du plat	Fond de base
Filets de sole au Chablis	Fumet de poisson
Blanquette de veau à l'ancienne	Fond blanc de veau
Saucisson en brioche sauce porto	Fond brun de veau
Poulet de Bresse sauté aux morilles	Fond brun de volaille

DOCUMENT G : Les modes et matériels de cuisson

7 points (1 point par mode de cuisson, 0.75 point par case matériel)

Nom du plat	Mode de cuisson	Matériel de cuisson
Filets de sole au Chablis	Pocher à court mouillement	Plaque et couvercle gastronomique
Blanquette de veau à l'ancienne	Pocher départ à froid	Rondeau haut ou marmite
Tarte au framboise	Cuire à blanc	Plaque à pâtisserie
Poulet de Bresse sauté aux morilles	Sauter	Sautoir ou rondau bas

DOCUMENT H : Analyse de la procédure de nettoyage du camion

5 points (1 point par réponse)

Questions	Réponses
Comment appelle t-on ce document ?	Une fiche de procédure
Est-il obligatoire en cuisine ?	Oui
Donner la définition avec une phrase simple du mot « nettoyer ».	Nettoyer, c'est éliminer toutes les salissures visibles.
Donner la définition avec une phrase simple du mot « désinfecter ».	Désinfecter, c'est éliminer les microbes ou bactéries ou souillure invisible.
Pourquoi doit-on laisser sécher à l'air les surfaces au lieu de les essuyer ?	Car le fait de les essuyer, surtout avec un torchon sale, peut provoquer une recontamination des surfaces qui viennent d'être désinfectées.

DOCUMENT I : Critères de stockage et de qualité des poissons frais

5 points (1 point par réponse)

Conditions de stockage des poissons frais	Dans une enceinte réfrigérée réservée aux poissons entre 0 + 2° C avec de la glace fondante.
Critères de qualité des poissons frais	<ul style="list-style-type: none"> • Odeur agréable • Corps ferme et rigide • Œil vif et bombé • Ecailles brillantes et adhérentes • Couleurs éclatantes

DOCUMENT J : Vinification du Muscat de Rivesaltes

4 points (1 point pour le VDN et 0.5 point pour les étapes de vinification)

L'extra :

« Dis, le Muscat de Rivesaltes que l'on sert tout à l'heure, c'est un alcool ou un vin ? »

Vous :

« Le Muscat de Rivesaltes fait partie de la famille des **Vins Doux Naturels** ».

L'extra :

« Mais comment est-il fabriqué ? »

Vous :

« Les différentes étapes de son élaboration sont les suivantes :

Lors des **vendanges**, on cueille le raisin.

Ensuite, on fait éclater les grains grâce au **foulage**.

Puis, le **pressurage** permet de séparer le jus et le marc.

On met alors le moût en cuve pour une **cuvaison** plus ou moins longue (ou **macération**)

Les levures alcooliques commencent alors la **fermentation alcoolique**.

On ajoute de l'alcool pur titrant 95 % Vol.

On filtre le vin et on le laisse vieillir en fût.

S'il y a évaporation du vin dans les fûts, on pratique alors le **ouillage** pour éviter l'oxydation.

Ensuite, il ne restera plus qu'à effectuer la mise en bouteille.»

DOCUMENT K : Les saveurs de base

4 points (1 point par ligne)

Saveur de base	Éléments contenus dans la recette du canard à l'orange
Salé	Sel
Sucré	Sucre de la gastrique, Grand-Marnier
Acide	Vinaigre
Amer	Zestes d'orange

DOCUMENT L : Le brunch

4 points

Définition	Contraction de breakfast et de lunch en anglais (1 point) Repas pris entre 10h00 et 15h00, sous forme de buffet (1 point)
Composition	Assortiment de plats chauds et froids (1 point) Boissons chaudes et froides (1 point)