

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.

Sujet 2 Bioservices ATA

Corrigé

TECHNOLOGIE (10 points)

Vous devez traiter le plat en liaison froide.

Il faut respecter des températures et des temps lors des opérations suivantes: (6 points)

CUISSON	<i>Température supérieure à + 63°C</i>
REFROIDISSEMENT RAPIDE	<i>Refroidissement rapide à + 10°C En moins de 2 heures</i>
STOCKAGE	+ 3°C
SERVICE	<i>Remise en température à + 63°C En moins d'1 heure</i>

4.2. Indiquer la DLC d'un plat traité en liaison froide réfrigérée (2 points)

Consommation : 3 jours après la date de fabrication

4.3 . Indiquer les 2 mentions devant figurer sur l'étiquette des plats traités en liaison froide. (2 points)

Dénomination : Fabriqué le : A consommer jusqu'au : Conservation entre 0°C et + 3 °C
