

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

Sujet 4

4-4- Citer deux mesures préventives pour éviter le risque de brûlure (2x1point)

- mettre des gants de protection pour sortir les plats du four
- porter une tenue professionnelle en coton
- s'attacher les cheveux
- entrouvrir la porte avant pour laisser la vapeur sortir .

5 -Conduire une étude technologique (écrit de 20 à 30 minutes)

5-1 Indiquer la fonction de la cellule de refroidissement rapide. 3 points

Faire passer rapidement la température d'un plat chaud de plus 63°C à 10°C en moins de 2 heures

5-2 Citer les différentes fonctions d'un four mixte.

4x1 point

- Cuisson vapeur
- Cuisson combinée : vapeur / air pulsé
- Cuisson air pulsé
- Remise ou maintien en température

5-3 Indiquer la gamme à laquelle appartiennent des produits surgelés.

1 point

La 3^{ème} gamme

5-4 Citer deux précautions à prendre avant d'ouvrir une conserve appertisée.

2x1 point

- Décontaminer le couvercle
- Vérifier la DLUO
- Vérifier que la boîte ne soit pas bombée, fuitée, rouillée