

# Grille d'indications pour les correcteurs

## Sujet n° 1

		Indications de correction
<b>→ Organisation production</b>		
♦ Conduite des commis : <i>démonstrations, explications, ordres</i>		
♦ Gestion des denrées, énergie, matériel : <i>choix matériels, pertes denrées, énergies</i>		- porter un regard sur l'utilisation des denrées et sur les pertes.
♦ Méthode organisation : <i>marche en avant, rapidité, logique</i>		
♦ Hygiène poste, aliments : <i>conditionnement stockage, tenue poste</i>		
♦ Utilisation matériels évolutifs : <i>four mixte, vapeur, cellule, micro-onde</i>		- utilisation du matériel sous-vide
♦ Respect du sujet : <i>techniques imposées, fiches techniques</i>		
<b>→ Réalisation production</b>		
♦ Préparations préliminaires : <i>habillages, taillages, bridage, filetage</i>		- désarêter un poisson par le dos - habiller et brider un canard
♦ Appareils fonds et sauces : <i>respects des techniques de bases</i>		- utilisation des fonds P.A.I. - réalisation d'une gastrique - réalisation d'une sauce type « américaine »
♦ Cuissons : <i>respects des techniques de bases</i>		- poêler du début à la fin - cuisson de la truite selon le procédé choisi - cuisson sous-vide des poires
♦ Conduite cuissons : <i>Surveillance, contrôle, à point de cuisson</i>		- conduite de la cuisson du canard, des truites farcies, des légumes
♦ Techniques complexes : <i>farce, mousseline, tourner, désosser</i>		- tourner champignons et légumes - farce mousseline de merlan - mise sous-vide des poires
♦ Pâtisserie : <i>pâtes, crème, appareil de bases</i>		- respect des consignes d'utilisation des P.A.I. - personnalisation du produit fini.
♦ Finitions : <i>assaisonnement</i>		- valorisation des mets. Montage des assiettes ou plats - rectification des assaisonnements.
♦ Présentation : <i>respect horaires, choix dressage, propreté</i>		- respect de la conformité par rapport aux fiches techniques