

Grille d'indications pour les correcteurs

Sujet n° 2

		Indications de correction
→ Organisation production		
♦ 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>		
♦ Respect du sujet : <i>techniques imposées, fiches techniques</i>		
→ Réalisation production		
♦ Préparations préliminaires : <i>habillages, taillages, bridage, filetage</i>		- lever les filets de daurade - parer les filets mignons
♦ Appareils fonds et sauces : <i>respects des techniques de bases</i>		- utilisation des fonds P.A.I. - sauce courte par déglacage selon les indications inscrites sur les fiches techniques
♦ Cuissons : <i>respects des techniques de bases</i>		- en papillote - cuisson à blanc - cuisson génoise
♦ Conduite cuissons : <i>Surveillance, contrôle, à point de cuisson</i>		- à point de cuisson des dorades, légumes, flan, viande
♦ Techniques complexes : <i>farce, mousseline, tourner, désosser</i>		- tourner champignons - appareil à flan de légumes
♦ Pâtisserie : <i>pâtes, crème, appareil de bases</i>		- réalisation génoise
♦ 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