

Grille d'indications pour les correcteurs

Sujet n° 5

		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>		
♦ 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 turbot
♦ Appareils fonds et sauces : <i>respects des techniques de bases</i>		- utilisation P.A.I.
♦ Cuissons : <i>respects des techniques de bases</i>		- poêler les râbles
♦ Conduite cuissons : <i>Surveillance, contrôle, à point de cuisson</i>		- à point de cuisson des légumes, lapin, turbot
♦ Techniques complexes : <i>farce, mousseline, tourner, désosser</i>		- désosser râble - réaliser farce
♦ Pâtisserie : <i>pâtes, crème, appareil de bases</i>		- pâte à crêpes
♦ Finitions : <i>assaisonnement</i>		
♦ Présentation : <i>respect horaires, choix dressage, propreté</i>		- respect de la conformité des fiches techniques