

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.

4. Justifier les techniques mises en œuvre (oral de 10 min)

- 4-1. **La qualité de la production et du service** : au moins 1 justificatif : 1 point
- Contrôle visuel, comptage, échantillonnage
 - Organisation dans l'espace, marche en avant, planification et circulation des produits
 - Organisation dans le temps : respect du temps imparti, choix rationnel du 1^{er} et 2^{ème} plat réalisé

Le type de structure au moins 1 justification : 1 point

- 4-2. **Justification des règles** : au moins 1 justification : 4 points
- Hygiène : tenue, lavage des mains
Sécurité : vigilance par rapport aux brûlures, chutes et coupures
Economie : des denrées, de l'usage unique, de l'énergie, grammage, plat témoin
Ergonomie : gestes et postures adaptés, déplacements inutiles à éviter

- 4-3. **Minimisation de la fatigue** (2 réponses) 1 point
- utilisation de plateaux, d'échelle, de chariot...
 - éviter les A/R inutiles
 - se baisser en pliant les genoux
 -

- 4-4. **Risques rencontrés** : 3 points

- 3X0,5
- chutes de plein pied
 - brûlure
 - coupures
 - douleur dorsale

Consignes :

- 3X0,5
- ne pas courir
 - ramasser les liquides au sol ou les déchets
 - porter de maniques ou gants pour la sortie des plats chauds
 - casseroles bien orientées

5. Technologie 10 points

- 5-1. Abaissement rapide de la température à + 10°C en – de 2h 1 point
- 5-2. Dès la fin de la cuisson passer de 63°C à 10°C en moins de 2 h grâce à la cellule de refroidissement rapide + stockage à +3°C 2 points : 0,5x4
- 5-3. Cuisson vapeur 2x0,5 point
cuisson à chaleur sèche
cuisson mixte
- 5-4. UHT : ultra haute température : moyen de conservation du lait 1 point
- 5-5. Laits en poudre, concentrés, frais pasteurisé, stérilisés 1 point
- 5-6. 4 points : 8x0,5

Denrées utilisées	Gamme	Conditions de stockage
Poisson surgelé	III	-18°C
Boîte d'ananas	II	+15°C
Kiwi frais	I	+3°C
Lait UHT	II	+15°C