

BARÈME SUR 60 POINTS

PREMIÈRE PARTIE : alimentation : 17,5 POINTS

1 – Préparation du menu

- 1-1 1 POINT
- 1-2 1,5 POINT
- 1-3 1 POINT

2 – Huile de colza

- 2-1 1 POINT
- 2-2 0,5 POINT
- 2-3 1 POINT
- 2-4 2 POINTS
- 2-5 1 POINT
- 2-6 1 POINT

3 – Le menu et ses aliments

- 3-1 $0,25 \times 14 = 3,5$ POINTS
- 3-2 2 POINTS
- 3-3 $0,25 \times 8 = 2$ POINTS

DEUXIÈME PARTIE : microbiologie : 22,5 POINTS

1 – Le lavage des mains

- 1-1 1 POINT
- 1-2 $0,5 \times 4 = 2$ POINTS
- 1-3 2 POINTS

2 – Les T.I.A. et leur prévention

- 2-1 1 POINT
- 2-2 1 POINT
- 2-3 $0,5 \times 3 = 1,5$ POINTS
- 2-4 2 POINTS
- 2-5 $1 \times 2 = 2$ POINTS

3 – Le cercle de Sinner :

- 3-1 $0,5 \times 4 = 2$ POINTS
- 3-2 1 POINT
- 3-3 3 POINTS
- 3-4 2 POINTS
- 3-5 2 POINTS

TROISIÈME PARTIE : équipements : 20 POINTS

1 – L'appareil producteur de froid.

- 1-1 1 POINT
- 1-2 6 POINTS
- 1-3 1 POINT
- 1-4 1 POINT
- 1-5 1 POINT

2 – Pour cuire les petits légumes :

- 2-1 1 POINT
- 2-2 6 POINTS
- 2-3 1 POINT
- 2-4 2 POINTS

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :
2h00

Session
2007

Épreuve : **Sciences Appliquées**

N° sujet : **07-1619**

Coefficient:
3

Folio
1 / 1