

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.

CORRIGÉ N°2

Correction sujet n°2

5- Conduire une étude technologique

- 5-1. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les températures et temps à respecter lors des opérations de cuisson, de refroidissement, de stockage et de service. (6 pts)

Différentes étapes lors de la préparation en liaison froide	Température et temps
Cuisson	<i>Température supérieure à +63°C</i>
Refroidissement rapide	<i>Refroidissement rapide à + 10°C En moins de 2 heures</i>
Stockage	+ 3°C
Service	<i>Remise en température à + 63°C En moins d'1 heure</i>

- 5-2. Indiquer la DLC d'un plat traité en liaison froide réfrigérée. (2 pts)

Consommation : 3 jours après la date de fabrication

- 5-3. Indiquer 2 mentions devant figurer sur l'étiquette des plats traités en liaison froide. (2 pts)

Dénomination :

Fabriqué le :

A consommer jusqu'au :

Conservation entre 0°C et + 3°C