

# 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.**

## 5. Conduire une étude technologique

5.1

6 points

	<b>Gamme</b>	<b>Lieu et température de stockage</b>
Lait de coco appertisé	2 <sup>ème</sup>	Réserve sèche température ambiante
Salade prête à l'emploi	4 <sup>ème</sup>	Chambre froide positive température <10°
Oignons surgelés	3 <sup>ème</sup>	Chambre froide négative – 18°

Vous utilisez pour cette préparation de la crème liquide UHT.

5.2. Indiquer la signification de la mention « UHT »

2 points

- *Ultra Haute Température*
- *+145 °C pendant quelques secondes*

5.3. Citer deux autres formes de commercialisation de la crème

2 points

- *crème fraîche pasteurisée*
- *crème fraîche épaisse*
- *crème « fleurette »*