

# CORRIGE

**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.**

## ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ

### **PARTIE PRATIQUE. (38 points)**

- **Préparation A : (6 points) Pavé de saumon en sauce accompagnée d'un panaché de légumes pour une personne.**

#### **Ingrédients :**

##### **\* Plat :**

Pavé de saumon : 0,100 à 0,120 kg poids brut

Farine ou équivalent : 0,010 kg max

Matière grasse : 0,010 kg max

JO : 1/3

##### **\* Légumes :**

Légumes d'accompagnement : 0,200 à 0,250kg poids net

Légumes pour court-bouillon : 0,100 kg (carottes, oignons, poireau) ou CB déshydraté : 1/4

##### **\* Sauce :**

Sauce pour le poisson : exemple sauce poulette (roux blanc + 0,100 à 0,125L de CB et liaison JO ± jus de citron) ou sauce à la crème allégée (0.050L maximum) ou sauce « allégée » avec un minimum de corps gras.

#### **Techniques possibles :**

##### **\* Poisson :**

Cuisson au court-bouillon, en papillote ou au four.

##### **\* Légumes :**

Cuisson à l'anglaise ou à la vapeur.

##### **\* Sauce :**

Absence de roux, introduction CG à la fin.

- **Préparation B : (6 points) Poire pochée nappée de crème pâtissière pour deux personnes.**

#### **Ingrédients :**

##### **\* Fruit poché :**

Poire : 0,200 à 0,300kg

Pochage au sirop léger ou eau édulcorée + parfum (vanille, zeste de citron...)

Sucre : 0.010kg max

##### **\* Crème :**

Lait écrémé UHT : 0,200 à 0,300 L

JO : 1 max

Maïzena ou farine : 4 à 6%

Edulcorant et/ou sucre semoule : 0.010kg max

Parfum : vanille, café...

#### **Techniques possibles :**

##### **\* Fruit poché :**

Volume d'eau du sirop adapté, introduction du fruit à chaud, cuisson +/- couvert, feu doux, utilisation du sirop que pour le pochage.

**\* Crème :**

Dissolution jaune + sucre, ajout amidon, chauffage lait parfumé, mélange, cuisson.

**ORGANISATION. (4 points)**

Commencer par la préparation B, puis la préparation A (en terminant par la sauce).

**HYGIÈNE – SÉCURITÉ. (5 points)**

**\* Hygiène :**

Respect des secteurs de pesée.

Respect marche en avant.

Respect hygiène de l'œuf pour préparations A et B.

Maintien en température (BM pour préparation A, +/- cellule et réfrigérateur pour préparation B).

Couverture des aliments au frais.

Manipulation du poisson.

**\* Sécurité :**

+/- Utilisation du four et +/- de la MCSP pour la préparation A.

Gestion des plaques de cuisson et brûleurs, manche casserole...

**FICHE TECHNIQUE. (7 points)**

**1. Calculer la valeur énergétique de la préparation A (plat principal et accompagnement) pour une personne :**

Nom de la préparation A :	Ingrédients	Quantités g ou ml	P g	L g	G g
<i>Ex : Saumon sauce poulette et légumes.</i>	<i>Saumon</i>	120	22,1	1.2	
	<i>Farine de blé blanche</i>	10	1	-	7
	<i>Margarine</i>	10	-	8.3	-
	<i>Légumes</i>	250	2.5	-	12.5
	<i>JO</i>	1/3 (≈7g)	1.12	2.2	-
<b>TOTAL (g)</b>			26.7	11.7	19.5
<b>Energie (kJ)</b>			453.9	444.6	331.5
<b>ÉNERGIE PAR PORTION :</b>		1230 kJ max			

VN = Un seul chiffre max après la virgule.

**Comparer et justifier la valeur obtenue à celle de la préparation traditionnellement réalisée dans le centre :**

- Identifier l'ingrédient influençant l'écart constaté entre les VN et VE.
- Chiffrer la comparaison (VN, VE, g, kJ, %...).

**2. Proposer trois sauces allégées convenant au poisson pour le chef cuisinier du restaurant :**

Exemples de sauces gastronomiques : Sauce béchamel, aurore, mornay, béarnaise, hollandaise...

Dénomination	Techniques d'adaptation	Ingrédients et quantités pour 1 personne
Ex : Sauce poulette allégée	<ul style="list-style-type: none"><li>- pas de roux</li><li>- pas d'ajout CF</li><li>- diminution quantité CG</li><li>- Choix de l'amidon</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- CB = 0,100 à 0,125 L</li><li>- CG = 0,010 kg</li><li>- JO <math>\leq</math> 1/3.</li></ul>
Ex : Sauce citron, sauce yaourt...		
Ex : Coulis ou velouté de légumes...	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utilisation de produits allégés (CF)...</li></ul>	

# BARÈME

## 1. RÉALISATION PRATIQUE 38 points :

<b>ORGANISATION</b>	<b>4 points</b>
<b>HYGIÈNE</b>	<b>5 points</b>
<b>TECHNIQUES</b>	<b>12 points</b>
Préparation A	6 points
Préparation B et C	6 points
<b>PRÉSENTATION</b>	<b>5 points</b>
Préparation A	2 point
Préparation B	1 points
Préparation C	2 points
<b>DÉGUSTATION</b>	<b>12 points</b>
Préparation A	5 points
Préparation B	3 points
Préparation C	4 points

## 2. TRAVAIL ÉCRIT 12 points

Bon de commande	5 points
Fiche technique	7 points