



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand  
pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

# Grille d'indications pour les correcteurs

## Sujet n° 2

	Indications de correction
<b>→ Organisation production</b>	
♦ Conduite des commis : <i>démonstrations, explications, ordres</i>	
♦ Gestion des denrées, énergie, matériel : <i>choix matériels, pertes denrées, énergies</i>	- attention au gaspillage des denrées
♦ Méthode organisation : <i>marche en avant, rapidité, logique</i>	
♦ Hygiène poste, aliments : <i>conditionnement stockage, tenue poste</i>	- gestion des déchets
♦ Utilisation matériels évolutifs : <i>four mixte, vapeur, cellule, micro-onde</i>	
♦ Respect du sujet : <i>techniques imposées, fiches techniques</i>	
<b>→ Réalisation production</b>	
♦ Préparations préliminaires : <i>habillages, taillages, bridage, filetage</i>	- désarçoter des truites - habiller un canard, brider
♦ Appareils fonds et sauces : <i>respects des techniques de bases</i>	- sauce crûne
♦ Cuissons : <i>respects des techniques de bases</i>	- cuisson du canard - cuisson des truites
♦ Conduite cuissons : <i>Surveillance, contrôle, à point de cuisson</i>	- cuire un flan
♦ Techniques complexes : <i>farce, mousseline, tourner, désosser</i>	- tourner des navets - réaliser une farce mousseline - réaliser un fumet
♦ Pâtisserie : <i>pâtes, crème, appareil de bases</i>	- réaliser une pâte brisée - respect de 24 pièces - réaliser une crème, un coulis
♦ Finitions : <i>assaisonnement</i>	- rectifier les assaisonnements - goûter
♦ Présentation : <i>respect horaires, choix dressage, propreté</i>	- respect de la conformité des fiches techniques