



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

Grille d'indications pour les correcteurs

Sujet n° 1

	Indications de correction
→ Organisation production	
♦ Conduite des commis : <i>démonstrations, explications, ordres</i>	
♦ Gestion des denrées, énergie, matériel : <i>choix matériels, pertes denrées, énergies</i>	Contrôler l'utilisation rationnelle des produits. Sanctionner le gaspillage.
♦ Méthode organisation : <i>marche en avant, rapidité, logique</i>	
♦ Hygiène poste, aliments : <i>conditionnement stockage, tenue poste</i>	
♦ Utilisation matériels évolutifs : <i>four mixte, vapeur, cellule, micro-onde</i>	
♦ Respect du sujet : <i>techniques imposées, fiches techniques</i>	Vérifier la concordance entre le prévu et le réalisé.
→ Réalisation production	
♦ Préparations préliminaires : <i>habillages, taillages, bridage, filetage</i>	Conformité des taillages. Conformité de l'habillage de la canette.
♦ Appareils fonds et sauces : <i>respects des techniques de bases</i>	Conformité technique d'une gastrique. Glacer la canette.
♦ Cuissons : <i>respects des techniques de bases</i>	de tous les légumes et des œufs pochés.
♦ Conduite cuissons : <i>Surveillance, contrôle, à point de cuisson</i>	Cuisson de la canette.
♦ Techniques complexes : <i>farce, mousseline, tourner, désosser</i>	Sauce émulsionnée. Conformité technique du tournage des artichauts.
♦ Pâtisserie : <i>pâtes, crème, appareil de bases</i>	Appareil bavarois – sablés. Crème chantilly.
♦ Finitions : <i>assaisonnement</i>	
♦ Présentation : <i>respect horaires, choix dressage, propreté</i>	Respect de la conformité des fiches techniques.