



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° 3

	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>	Veiller à l'utilisation rationnelle des denrées. Éviter le gaspillage (bon rapport poids brut / poids net après tournage).
♦ 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>	
<b>→ Réalisation production</b>	
♦ Préparations préliminaires : <i>habillages, taillages, bridage, filetage</i>	Découpe à cru des volailles. Conformité technique et maîtrise des taillages.
♦ Appareils fonds et sauces : <i>respects des techniques de bases</i>	Sauce émulsionnée chaude. Maîtrise technique d'un fond de volaille.
♦ Cuissons : <i>respects des techniques de bases</i>	Pocher des œufs.
♦ Conduite cuissons : <i>Surveillance, contrôle, à point de cuisson</i>	Conduire une cuisson en « fricassée ». Mise au point de la sauce.
♦ Techniques complexes : <i>farce, mousseline, tourner, désosser</i>	Qualité du tournage des légumes. Maîtrise technique d'un légume farci.
♦ Pâtisserie : <i>pâtes, crème, appareil de bases</i>	Utilisation de la pâte feuilletée. Appareil bavarois, appareil à biscuit. Coulis gélifié.
♦ Finitions : <i>assaisonnement</i>	
♦ Présentation : <i>respect horaires, choix dressage, propreté</i>	Respect de la conformité des fiches techniques.