



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été numérisé par le Canopé de l'académie 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.

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.

Corrigé 36B

Partie écrite : Savoirs Technologiques Associés		
Intitulé des questions relatives à la situation	Référentiel	Barème
<p>Préciser à quel groupe alimentaire appartient le lait. Proposer un autre aliment dont le constituant essentiel est le calcium.</p> <p>Lait et produit laitier. Tout produit laitier en dehors du lait</p>	S3	2x3 /6
<p>Citer une modification physico-chimique des sucres intervenant au cours de la cuisson des madeleines</p> <p>1. Caramélisation des sucres</p>	S3	/4
<p>Retrouver sur l'emballage de la farine trois mentions obligatoires et deux mentions facultatives</p> <p><u>Mentions obligatoires :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - La dénomination du produit - Le poids - La date limite d'utilisation optimale ou DLC - Les ingrédients - L'adresse du fabricant <p><u>Mentions facultatives :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - La marque - Les valeurs nutritionnelles - Le code-barres 	S4	5x1 /5