



**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 4B

Partie écrite : Savoirs Technologiques Associés		
	Intitulé des questions relatives à la situation	Barème
S332	<p>Citer la transformation subie par l'amidon lors de la cuisson de la semoule au lait.</p> <p>- épaissement, gonflement, empis d'amidon</p>	/5
S331	<p>Citer deux constituants alimentaires apportés par le lait.</p> <p>- calcium - protéines</p>	2x2.5 /5
S432	<p>Indiquer le type de produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection de la table du goûter ainsi que leurs rôles.</p> <p>- un produit détergent/désinfectant (2pts) pour contact alimentaire (1pt) parce que des aliments vont être déposés sur cette table</p> <p>- enlever les salissures (1pt) et les micro-organismes (1pt)</p>	/5
TOTAL		/15