

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.

QUESTIONS ORALES

- 1 – Citer le type de liaison de la sauce béchamel. 1 point
Liaison glucidique ou liaison avec de l'amidon.
- 2 – Dans le croque-monsieur il y a du jambon, citer le groupe d'appartenance du jambon. 1 point
Groupe 1 : viandes, poissons, œufs.
- 3 – Citer l'apport nutritif principal du jambon. 1 point
Protides : nutriments de construction.
- 4 – Donner 2 équivalences alimentaires du jambon. 1 point
1 tranche de jambon équivaut à 1 œuf ou 100 g de poisson.
- 5 – Indiquer le but de la décontamination dans la préparation de la salade. 1 point
Décontamination des sachets de salade pour éviter la recontamination de la salade 4^{ème} gamme après ouverture des sachets.
La salade 4^{ème} gamme c'est de la salade conditionné sous vide et sous atmosphère modifiée, elle est prête à l'emploi.

Groupement académique Est	Session 2003	CORRIGE SUJET N°1	
C.A.P. AGENT POLYVALENT ET DE RESTAURATION			
Epreuve : EP1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes	Durée : 3 h 00	Coef. : 6	page 1/1