

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.

CORRIGE - BAREME

Technologie et OQPS : / 6 pts

Technologie : 5 pts

Schéma du batteur mélangeur : $0.25 \times 4 = 1$ pt

2 - Grille de protection

4 - Bouton « marche-arrêt »

6 - Commande de changement de vitesse

7 - Volant pour lever ou abaisser la cuve

Les champignons surgelés appartiennent à la 3^{ème} gamme . 0.25 pt

Tableau des gammes : $0.25 \times 15 = 3.75$ pts

Gammes	Traitement subi	Température de conservation	Durée de conservation
1 ^{ère} gamme	Produits frais et bruts qui n'ont subis aucun traitement .	+ 8°C	Quelques jours
2 ^{ème} gamme	Produits appertisés ou conserves ; Conditionnés hermétiquement puis stérilisés .	Température ambiante	DLUO (2 à 5 ans)
3 ^{ème} gamme	Produits surgelés , refroidis à -30 ou -40°C	- 18°C	DLUO (2 à 24 mois)
4 ^{ème} gamme	Produits crus , frais , prêts à l'emploi, conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée	+ 4 °C	DLC (J + 7)
5 ^{ème} gamme	Produits cuits , conditionnés sous vide	+ 4 °C	DLC variable 21 jours ou plus

Ergonomie : 2 causes + 2 solutions = $0.25 \times 4 = 1$ pt

Causes	Solutions
-Chaleur importante , humidité	-Local aéré , ventilation efficace
-Manipulations de matériel lourd -Bacs de lavage trop profonds	-Utiliser un lave-batterie
-Secteur bruyant (bruit de la vaisselle , et/ou du lave-vaisselle)	-Port de « bouchons d'oreille » -Isolation acoustique des parois du local
-Rythme élevé	-Bien organiser son travail , prévoir des chariots à proximité pour trier la vaisselle