

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.

Exemples de QUESTIONS ORALES pour le sujet 3.

Pour les autres sujets les questions sont déterminées par le jury en lien avec le sujet

- 1 – Citer le type de liaison de la sauce béchamel. 1 point
- 2 – Dans le croque-monsieur il y a du jambon, citer le groupe d'appartenance du jambon. 1 point
- 3 – Citer l'apport nutritif principal du jambon. 1 point
- 4 – Donner 2 équivalences alimentaires du jambon. 1 point
- 5 – Indiquer le but de la décontamination dans la préparation de la salade. 1 point

CORRIGE

- 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 conditionnée sous vide et sous atmosphère modifiée, elle est prête à l'emploi.*

Académie de REIMS	Session 2004	CORRIGE SUJET N°3	
C.A.P. AGENT POLYVALENT ET DE RESTAURATION			
Epreuve : EP1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes	Durée : 3h30 max	Coef. : 6	page 1/1