

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 DU SUJET 1

REALISATIONS CULINAIRES :

- ⇒ Quiche Lorraine.
- ⇒ Dessert à base de pommes :
 - compote, ⊕
 - pommes au four (cuites en même temps que la quiche), ⊕ ⊕
 - tarte aux pommes, ⊖
 - clafoutis aux pommes, ⊕
 - Crumble. ⊖

REDACTION DU COURRIER :

- ⇒ Toutes les coordonnées correctes,
- ⇒ respect de la mise en forme du courrier,
- ⇒ points importants : date, expéditeur, destinataire, référence du contrat, signature, formule de politesse, objet.
- ⇒ contenu du courrier :
 - ⇒ handicap – non utilisation du véhicule.
 - la demande ⇒ arrêt de l'assurance.

QUICHE LORRAINE:

PRIX DE REVIENT FEUILLE A RENDRE AVEC LA COPIE

INGREDIENTS	QUANTITE	Prix au kg/L ou unitaire	PRIX DE REVIENT
Pâte brisée :			
Farine	100 g	0.80 €	0.08 €
Margarine	50 g	2 €	0.02 €
Eau	à disposition		
Sel	1 pincée		
Garniture :			
Oeufs	2	0.25 € l'unité	0.50 €
Crème fraîche	1,5 à 2 dl	2.60 €	0.39 €
Lardons fumés	100 g	10 €	1 €
Sel, poivre, muscade..	selon goût		
Gruyère râpé	50 g	9 €	0.45 €
TOTAL			2.44 €

Groupement académique Est	Session 2005	CORRIGE	
MC AIDE A DOMICILE			
Épreuve E1 Gestion et réalisation des activités de la vie quotidienne SUJET 1	Durée : 3h00	Coef. : 3	feuille 1/1