

Questions de technologie

1C13 et 1C13bis - jeudi 15 novembre 2018

- 1/ Qu'est-ce que la démarche HACCP ?
- 2/ Décrire l'ordre hiérarchique dans l'entreprise.
- 3/ comment se nomme le poste responsable du travail des pâtes ?
- 4/ comment se nomme le poste responsable de la fermentation et de la cuisson ?
- 5/ Quels sont les éléments vestimentaires obligatoires ?
- 6/ citer trois types d'entreprise artisanale dans laquelle on peut se former à l'apprentissage en pâtisserie.
- 7/ Qu'est-ce que la « marche en avant » ?
- 8/ Citer 3 aptitudes exigées pour devenir pâtissier.
- 9/ Citer 4 des règles d'hygiène importantes en pâtisserie.
- 10/ Citer 4 activités de chef de laboratoire.