

Fiche d'observation : **Réaliser les liaisons par réduction à base de crème**

Atelier 1			Observations
Groupe 1 : Vous devez faire réduire une crème fraîche légère sauces et cuisson Président professionnel, de façon à obtenir une réduction « à la nappe »			
Matériel, organisation du poste, produit			
Quantité après réduction :			
Temps de réalisation :			
Calculer des écarts :			
Groupe 2 : Vous devez faire réduire une crème fraîche entière 30% ou +, de façon à obtenir une réduction « à la nappe »			
Matériel, organisation du poste, produit			
Quantité après réduction :			
Temps de réalisation :			
Calculer des écarts :			
Groupe 3 : Vous devez faire réduire une crème légère UHT liaisons et cuissons Président professionnel, de façon à obtenir une réduction « à la nappe »			
Matériel, organisation du poste, produit			
Quantité après réduction :			
Temps de réalisation :			
Calculer des écarts :			
Groupe 4 : Vous devez faire réduire une crème entière UHT « Flory », de façon à obtenir une réduction « à la nappe »			
Matériel, organisation du poste, produit			
Quantité après réduction :			
Temps de réalisation :			
Calculer des écarts :			

Grille de positionnement

C1-2.7 REALISER LES LIAISONS

A base de crème

C4-2 CONTROLER

La caractérisation des différentes durées de vie des produits

Cocher les cases

Critères			
1. Classer les crèmes			
2. Différencier la pasteurisation et la stérilisation			
3. Respecter les règles d'hygiène liées à la réalisation d'une sauce par réduction à base de crème			
4. Choisir le matériel adapté pour la réduction des sauces			
5. Réaliser une sauce par réduction à base de crème			
6. Analyser, critiquer des produits selon la production			
7. Choisir avec pertinence les crèmes adaptées à la réduction			