

## Annexe 1 Stocker les marchandises aux températures qui conviennent

1 Compléter les cases de températures ci-dessous en relevant dans votre cuisine / économat celles qui correspondent aux zones de stockage indiquées.

2 Puis compléter avec d'autres exemples de produits que cela peut concerner à chaque fois :

### A SAVOIR

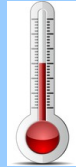
Dans une cuisine professionnelle, toutes les denrées ne sont pas stockés au même endroit car les températures réglementaires ne sont pas les mêmes en fonction des différentes familles de produits.

#### CHAMBRE FROIDE BEURRE, ŒUFS, FROMAGES (B.O.F.)

Types de produits stockés :

Ex : Crème liquide,

.....  
.....



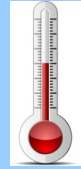
.... °C

#### CHAMBRE FROIDE VIANDE

Types de produits stockés :

Ex : Carré d'agneau,

.....  
.....



.... °C

#### CHAMBRE FROIDE POISSONS ET PRODUITS DE LA MER

Types de produits stockés :

Ex : Sole,

.....  
.....



..... °C

#### CHAMBRE FROIDE LÉGUMES (et FRUITS)

Types de produits stockés :

Ex : Tomates,

.....  
.....



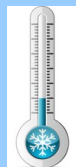
..... °C

#### CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE

Types de produits stockés :

Ex : Petits pois surgelés

.....  
.....



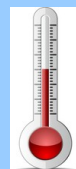
..... °C

#### ÉCONOMAT

Types de produits stockés :

Ex : Tranches d'ananas appertisées,

.....  
.....



..... °C





## Annexe 2 Identifier les bonnes pratiques d'hygiène lors du stockage des marchandises

☉ Trouver les « bonnes pratiques d'hygiène » à adopter pour stocker des marchandises à l'aide des justifications données :

Les « bonnes pratiques d'hygiène »	Justification
	Pour respecter la réglementation qui impose des températures différentes, adaptées aux produits.
	Pour éviter la contamination entre les produits.
	Pour éviter les contaminations extérieures.
	Pour éviter une contamination croisée.
	Pour éviter les pertes de marchandises et assurer une rotation des produits.

## Annexe 3 Limiter les risques en termes d'hygiène et de sécurité

☉ Citer une « bonne pratique d'hygiène » ou une consigne de sécurité pour limiter les risques suivants :

Matériels	Risques	« Bonnes pratiques d'hygiène » et de sécurité pour éviter ces risques
<p>Planche</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contamination par contact</li> <li>• Développement microbien si rangée :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- mouillée,</li> <li>- à température ambiante.</li> </ul> </li> </ul>	- - -
<p>Petits matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Développement microbien</li> <li>• Coupures</li> </ul>	- -
<p>Siphons de sol</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Développement microbien</li> <li>• Odeurs nauséabondes</li> </ul>	- -
<p>Sols</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Développement microbien</li> <li>• Chutes</li> </ul>	- -

## Annexe 4 Réaliser un test organoleptique

1 Justifier ces précautions à prendre avant de réaliser un test organoleptique :

Précautions	Justifications
Déguster les échantillons à température ambiante.	
Limiter le nombre de produits à tester.	
Eviter de manger des aliments épicés.	
Eviter de boire des boissons trop chaudes.	
Ne pas boire d'alcool.	
Eviter les parfums.	
S'abstenir de fumer pendant deux heures.	

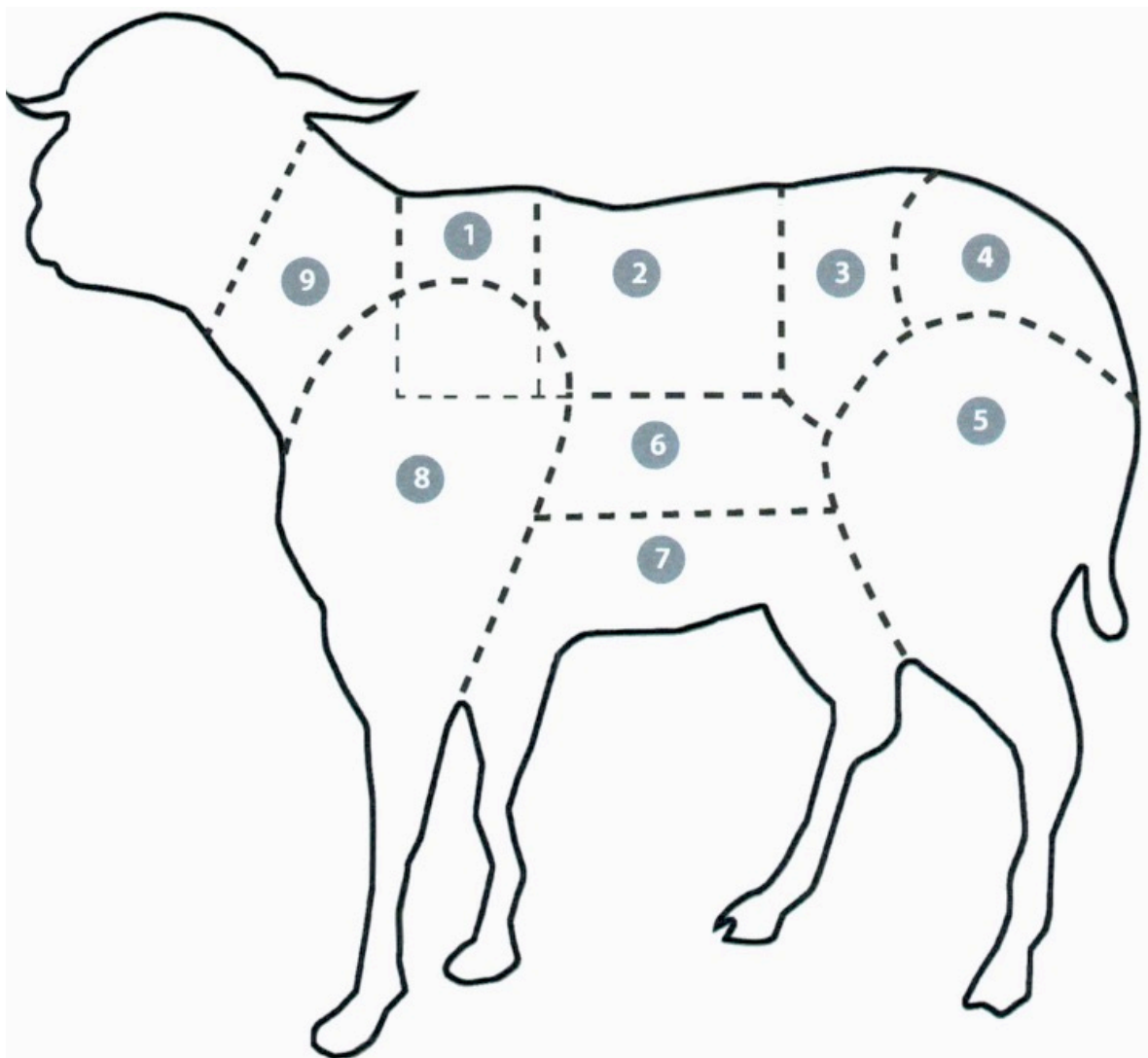
2 Utiliser le vocabulaire suivant lors de vos tests organoleptiques en complétant la liste avec d'autres termes que vous pourrez rencontrer :

Odeur	Aspect	Texture	Saveur
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amande grillée</li> <li>• Ammoniaque</li> <li>• Boisée</li> <li>• Café</li> <li>• Champignon</li> <li>• Chimique</li> <li>• Epicée</li> <li>• Herbacée</li> <li>• Iodé</li> <li>• Levure</li> <li>• Œuf</li> <li>• Poivrée</li> <li>• Rance</li> </ul> <p>Vos descripteurs : ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....</p>	<p><b>Couleur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blanc neige, cassé,</li> <li>• Bleu : turquoise, marine, ciel, cyan</li> <li>• Gris : souris</li> <li>• Jaune : or, citron, pâle</li> <li>• Marron : noisette, brun,</li> <li>• Orange</li> <li>• Rose : bonbon, pâle</li> <li>• Rouge : brique, sang, cerise</li> <li>• Vert : anis, bouteille, pomme,</li> <li>• Violet : aubergine, mauve</li> <li>• Noir : brillant, mat</li> </ul> <p><b>Forme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En pointe</li> <li>• Rond</li> <li>• Ovale</li> <li>• Carré</li> <li>• Sphérique</li> <li>• Plat</li> <li>• Pyramida</li> <li>• Rectangulaire</li> </ul> <p>Vos descripteurs : ..... ..... .....</p>	<p><b>Consistance</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aérée</li> <li>• Crémeuse</li> <li>• Croustillante</li> <li>• Croquante</li> <li>• Élastique</li> <li>• Farineuse</li> <li>• Fondante</li> <li>• Gluante</li> <li>• Granuleuse</li> <li>• Liquide</li> <li>• Moelleuse</li> <li>• Souple</li> </ul> <p><b>Température</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brûlante</li> <li>• Froide</li> <li>• Glacée</li> <li>• Tiède</li> </ul> <p>Vos descripteurs : ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acide</li> <li>• Alcoolisée</li> <li>• Aigre</li> <li>• Amère</li> <li>• Apre</li> <li>• Brulée</li> <li>• Ferreuse</li> <li>• Fruitée</li> <li>• Mentholée</li> <li>• Sucrée</li> <li>• Salée</li> </ul> <p>Vos descripteurs : ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....</p>

## Annexe 5 Connaître les parties de l'agneau

⊙ A chaque fois que vous utilisez un morceau d'agneau en APS :

- le situer sur le dessin de l'animal ci-dessous en le reportant à l'emplacement qui convient :



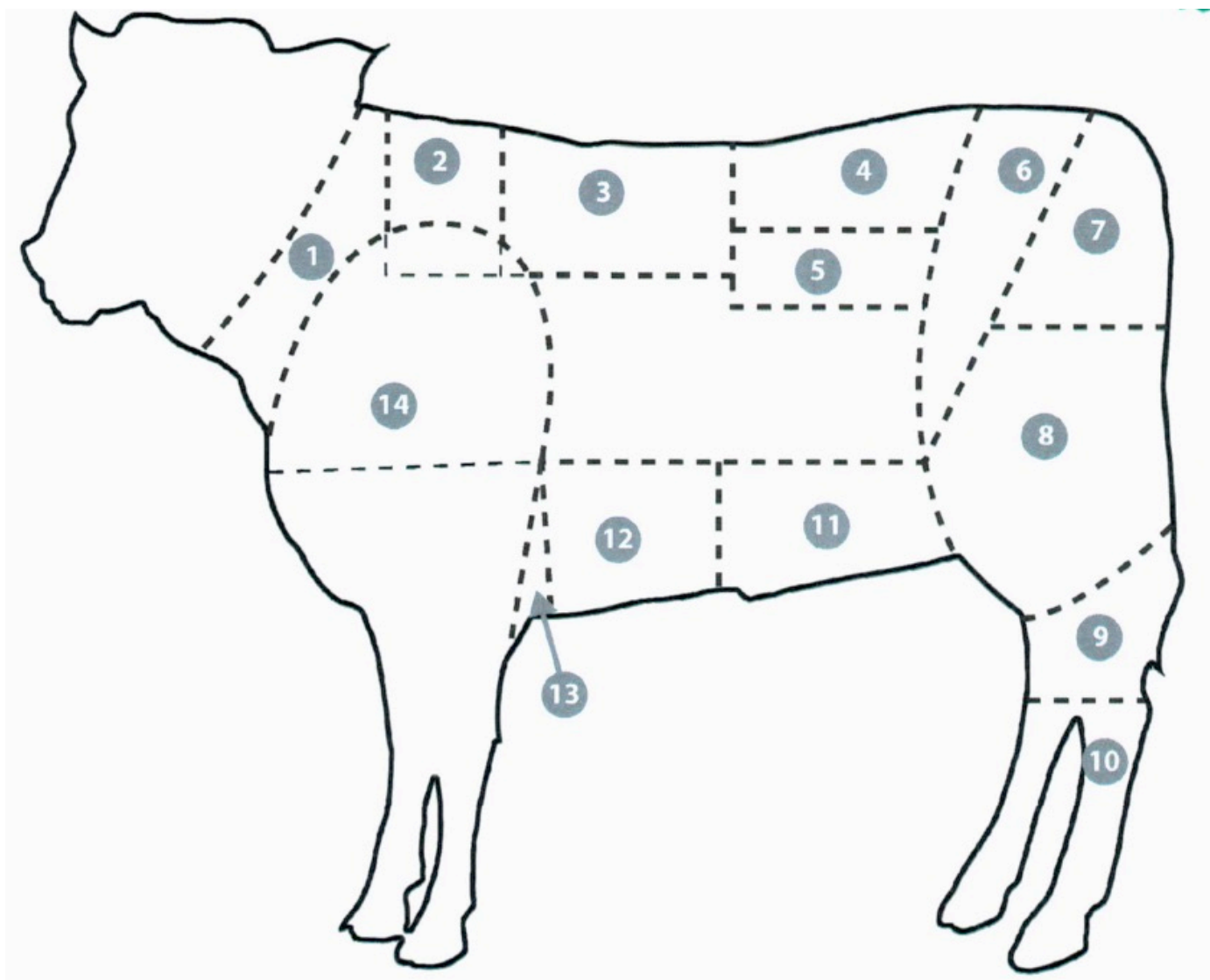
- indiquer le mode de cuisson utilisé :

Nom du morceau	Mode de cuisson utilisé	Nom du morceau	Mode de cuisson utilisé

## Annexe 6 Connaître les parties du veau

⊙ A chaque fois que vous utilisez un morceau veau en APS :

- le situer sur le dessin de l'animal ci-dessous en le reportant à l'emplacement qui convient :



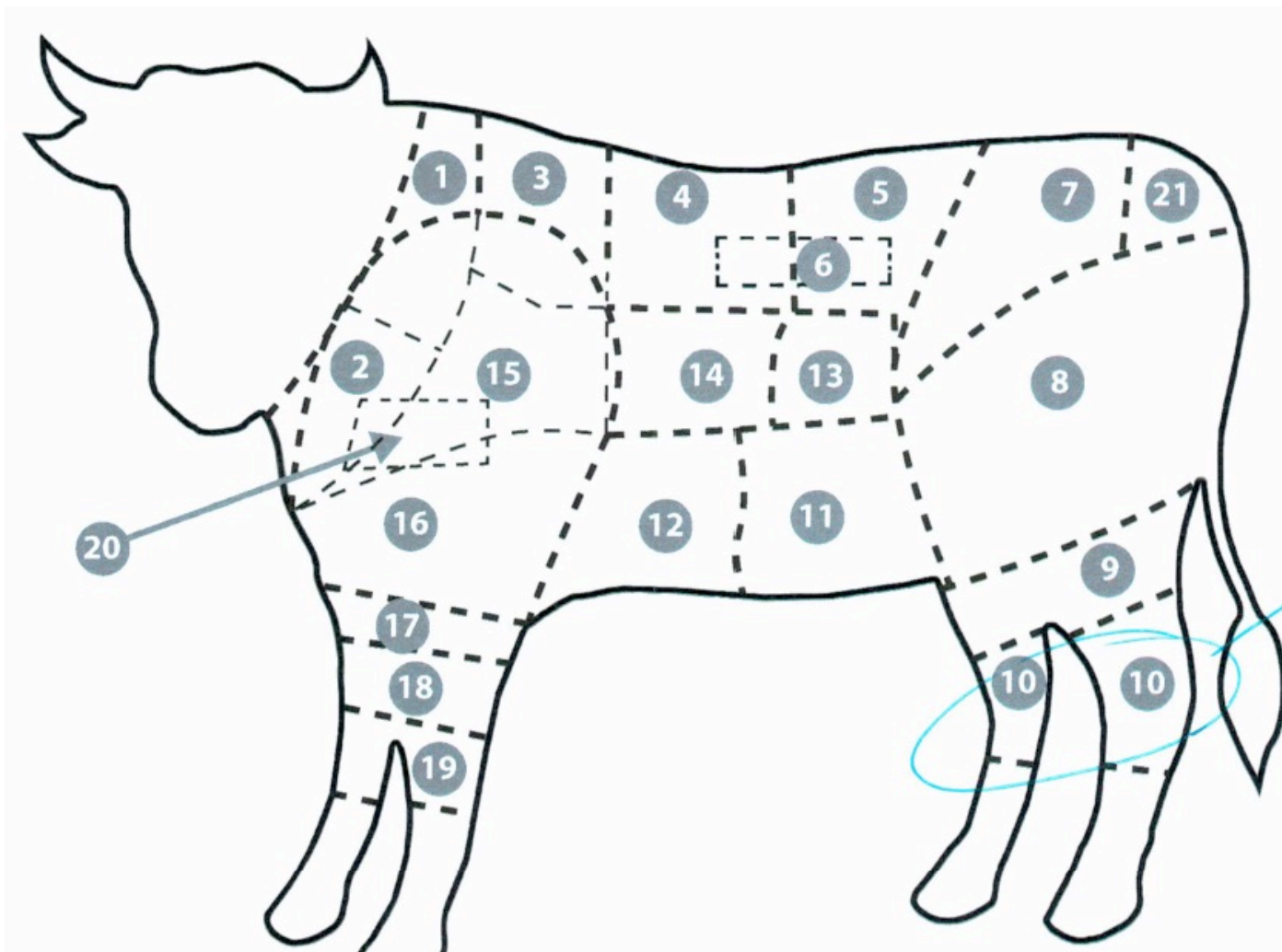
- indiquer le mode de cuisson utilisé :

Nom du morceau	Mode de cuisson utilisé	Nom du morceau	Mode de cuisson utilisé

## Annexe 7 Connaître les parties du bœuf

⊙ A chaque fois que vous utilisez un morceau bœuf en APS :

- le situer sur le dessin de l'animal ci-dessous en le reportant à l'emplacement qui convient :



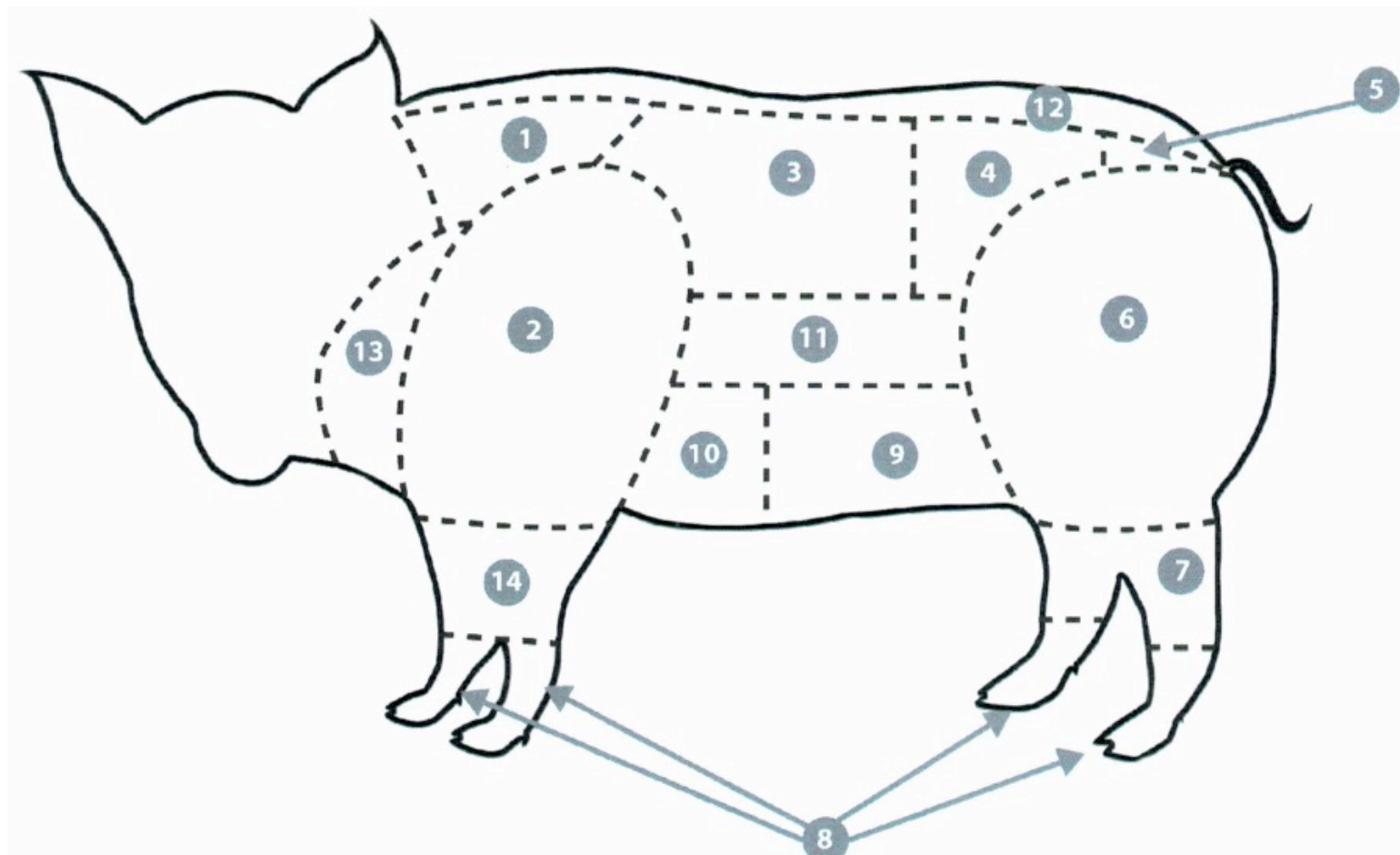
- indiquer le mode de cuisson utilisé :

Nom du morceau	Mode de cuisson utilisé	Nom du morceau	Mode de cuisson utilisé

## Annexe 8 Connaître les parties du porc

⊙ A chaque fois que vous utilisez un morceau de porc en APS :

- le situer sur le dessin de l'animal ci-dessous en le reportant à l'emplacement qui convient :



- indiquer le mode de cuisson utilisé :

Nom du morceau	Mode de cuisson utilisé	Nom du morceau	Mode de cuisson utilisé

## Annexe 9 Répertorier les modes de cuisson utilisés en atelier

☉ Classer au fur et à mesure dans le tableau ci-dessous les cuissons que vous effectuez :

Cuissons						
En ambiance sèche		En ambiance humide			Dans un corps gras	Autres
Cuire par contact	Cuire par rayonnement	Cuire dans un liquide	Cuire à court mouillement	Cuire dans un gaz	Cuire par immersion	Cuire par action chimique
Modes (procédés de cuissons)						
		Départ liquide à froid :				
		Départ liquide bouillant :				
Matériels de cuisson recommandés						

## Annexe 10 Les fonds de base

☉ Répertorier les fonds utilisés en atelier :

Fonds bruns	Fonds blancs
	Fond blanc de bœuf (marmite)
Fond brun de gibier	
Fumet de crustacés	



## Annexe 11 Les volailles utilisées en cuisine

⊙ À chaque fois que vous travaillez une volaille en atelier, cocher la couleur de sa chair, préciser le(s) mode(s) de cuisson mis en œuvre :

<p><b>Pigeon</b></p> 	<p><b>Couleur de la chair :</b> Blanche <input type="checkbox"/> Brune <input type="checkbox"/></p> <p><b>Mode de cuisson :</b></p>	<p><b>Coq/poule</b></p> 	<p><b>Couleur de la chair :</b> Blanche <input type="checkbox"/> Brune <input type="checkbox"/></p> <p><b>Mode de cuisson :</b></p>
<p><b>Canard</b></p> 	<p><b>Couleur de la chair :</b> Blanche <input type="checkbox"/> Brune <input type="checkbox"/></p> <p><b>Mode de cuisson :</b></p>	<p><b>Chapon</b></p> 	<p><b>Couleur de la chair :</b> Blanche <input type="checkbox"/> Brune <input type="checkbox"/></p> <p><b>Mode de cuisson :</b></p>
<p><b>Coquelet</b></p> 	<p><b>Couleur de la chair :</b> Blanche <input type="checkbox"/> Brune <input type="checkbox"/></p> <p><b>Mode de cuisson :</b></p>	<p><b>Dinde</b></p> 	<p><b>Couleur de la chair :</b> Blanche <input type="checkbox"/> Brune <input type="checkbox"/></p> <p><b>Mode de cuisson :</b></p>
<p><b>Pintade/pintadeau</b></p> 	<p><b>Couleur de la chair :</b> Blanche <input type="checkbox"/> Brune <input type="checkbox"/></p> <p><b>Mode de cuisson :</b></p>	<p><b>Oie</b></p> 	<p><b>Couleur de la chair :</b> Blanche <input type="checkbox"/> Brune <input type="checkbox"/></p> <p><b>Mode de cuisson :</b></p>
<p><b>Poularde</b></p> 	<p><b>Couleur de la chair :</b> Blanche <input type="checkbox"/> Brune <input type="checkbox"/></p> <p><b>Mode de cuisson :</b></p>	<p><b>Poulet</b></p> 	<p><b>Couleur de la chair :</b> Blanche <input type="checkbox"/> Brune <input type="checkbox"/></p> <p><b>Mode de cuisson :</b></p>

## Annexe 12 Appliquer les règles de sécurité lors de l'utilisation des matériels

© Indiquer quelle précaution prendre dans les situations à risque suivantes :

Matériel	Précaution à prendre	Justification
	<b>Lors de l'utilisation d'une trancheuse, toujours maintenir la pièce à trancher avec la poignée de sécurité.</b>	
	<b>Débrancher systématiquement un appareil électrique avec de le laver.</b>	
	<b>Utiliser des maniques pour manipuler des récipients chauds.</b>	
	<b>Transporter les charges lourdes à l'aides d'un chariot.</b>	
	<b>Ne jamais introduire d'ustensiles dans un batteur en fonctionnement (pour goûter une préparation par exemple).</b>	




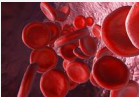








## Annexe 13 Identifier les différents types de sauces émulsionnées

⊙ Reporter les sauces de bases / sauces dérivées et leurs ingrédients vus en ateliers dans ce tableau :

Type de sauce émulsionnée		Sauce de base	Sauce dérivée	Ingrédients	
SAUCES FROIDES	instable				
	stable				
SAUCES CHAUDES	instable				
	semi-coagulée				

## Annexe 14 Identifier les différents types de liaisons

☉ À chaque fois que vous effectuez une liaison, reporter dans le tableau ci-dessous le nom de la préparation dans la case qui convient :

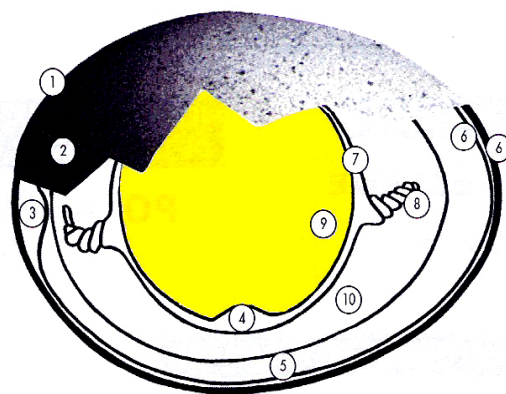
Type de liaison		Nom de la préparation
Liaisons Amylacée	Base farine 	Ex : fonds liés
	Base fécule de maïs ou pomme de terre 	
	Base riz 	
Liaisons aux protéines	Base sang 	Civet d lièvre, daube de sanglier, de chevreuil, de gibiers, terrine à base de viande boudins, canard au sang
	Base œuf 	
	Base collagène 	
Liaisons aux purées	Base pomme de terre 	
	Base banane 	
Liaisons par réduction		
Liaisons aux extraits de végétaux	Base pectine* 	Pâte de fruits, confitures, gelées de fruits
	Base agar-agar* 	Mousse au siphon, espuma, bavarois salés, bavarois, sucré, gelées,
Liaisons obtenues par émulsion de corps gras	beurre 	

\*Les substances gélifiantes sont des produits d'addition aux denrées alimentaires. Elles sont donc classées dans les additifs et soumises à la législation en vigueur particulière qui définit la liste des produits autorisés.

## Annexe 15 **Savoir utiliser les œufs**

1 Reporter le nom des différents composants de l'œuf dans le tableau ci-dessous :

1		6	
2		7	
3		8	
4		9	
5		10	



### POUR INFO

- Pour un volume d'un litre, on a :
  - soit 20 œufs entiers,
  - soit 34 blancs,
  - soit 50 jaunes.
- Un œuf fait 60 g en moyenne.

2 Identifier les différentes propriétés et utilisations de l'œuf :

Propriétés	Descriptif	Utilisations
Liante	La coagulation des protéines par la chaleur permet de lier une préparation (ex : appareil).	
Emulsifiante	La lécithine contenue dans le jaune d'œuf permet de stabiliser les émulsions.	
Colorante	En raison de sa couleur, le jaune d'œuf permet de colorer (ou dorer).	
Gustative	L'œuf possède une saveur caractéristique.	
Moussante	L'albumine contenue dans le blanc d'œuf emprisonne l'air lorsqu'elle est fouettée. Ce foisonnement permet d'augmenter le volume des blancs.	Pour le blanc :  Pour le jaune :

3 Identifier les informations fournies par une étiquette d'œufs :

N°	informations
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

**POUR INFO**

Modes d'élevage	Calibre des œufs
0 : bio	XL : 73 g ou plus
1 : plein air	L : 63 g à 73 g
2 : au sol	M : 53 g 63 g
3 : en cage	S : 53 g ou moins

4 Justifier les précautions suivantes liées à l'utilisation des œufs :

Précautions à prendre lorsque l'on utilise des œufs	Justification
a. Vérifier l'étiquette.	
b. Éviter les écarts de température.	
c. Manipuler les emballages d'œufs délicatement.	
d. Respecter le principe FIFO (first in first out) ou PEPS.	
e. Maintenir les œufs la pointe vers le haut.	
f. Se laver les mains avant et après chaque manipulation.	

5 Identifier les différents modes de cuisson des œufs et donner un exemple pour chaque :

Mode de cuisson	Exemple de production	Mode de cuisson	Exemple de production
a. Œufs .....		a. Œufs .....	
b. Œufs .....		b. Œufs .....	
c. Œufs .....		c. Œufs .....	
d. Œufs .....		d. Œufs frits	Avec oignons frits, tranche de poitrine grillée
e. Œufs .....		e. Omelette .....	
f. Œufs .....		l. Omelette .....	

Décret n° 69-857 du 17-9-69  
 Arrêté ministériel  
 Du 19 Septembre 1972  
 1 N° : 250215

2 **La belle poule**  
 Rue du gué - 49120  
 CHEMILLÉ

3 3.49 252.01  
 (France / Département / Agrément)  
**Oeufs de poules élevées**  
*en plein air*

4 Nombre : 360  
 5 Catégorie : A  
 6 Calibre : M  
 7 D.C.R. : 04/04/XX

*Conserver au réfrigérateur après achat*

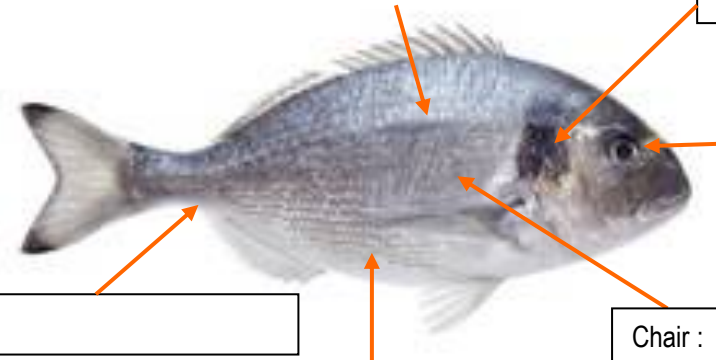
## Annexe 16 Identifier les approvisionnements concernant les poissons

⊙ Reporter les descripteurs des critères de fraîcheur du poisson suivant vu en atelier :

**CRITÈRES DE FRAÎCHEUR**

Écailles :

Branchies :

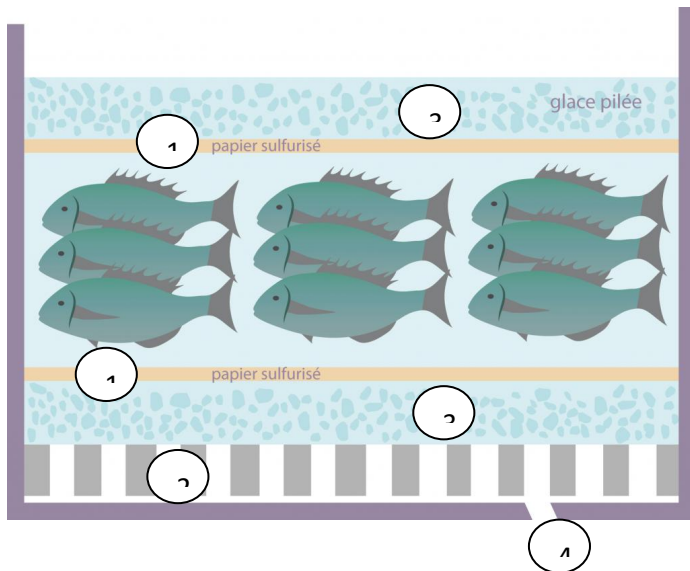


Anus :

Chair :

Abdomen :

⊙ Nommer les éléments utilisés pour optimiser le stockage du poisson avant utilisation :



N°	éléments utilisés pour optimiser le stockage du poisson
1	
2	
3	
4	

### CLASSIFICATION (origine et nombre de filets)







⊙ En fonction des poissons utilisés en atelier :

- Indiquer le nombre de filets correspondant
- Compléter le tableau en plaçant les poissons au bon endroit

Poissons d'eau de mer			Poissons d'eau douce	Poissons migrateurs
Rond ( filets)	Plat à filets	Plat à filets	Rond ( filets)	Rond ( filets)
<b>Exemples</b>				

## COMMERCIALISATION

☉ Pour chaque nouvelle présentation commerciale réceptionnée en atelier, nommer la dans le tableau ci-dessous :

## ÉTIQUETTE

☉ Identifier les informations fournies par une étiquette de poisson :

N°	Informations
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

La marée bleue <sup>1</sup>  
 3 rue Bigot  
 22370 Pléneuf-Val-André

Bar <sup>2</sup>  
 (dicentrarchus labrax) <sup>3</sup>


Zone de capture : manche <sup>4</sup>

Pêche en mer <sup>5</sup> <sup>7</sup> conditionné le : 30/10/XX

Poids net : 5,00 kg <sup>6</sup>

FR  
 22 074 02 <sup>8</sup>  
 9

<sup>9</sup> A conserver entre 0 et +2°C















## Annexe 17 Classifier les pâtes par familles en fonction de leur particularités











⊙ En fonction des pâtes de base utilisées en atelier :

- Indiquer la famille et ses particularités
- Compléter le tableau en plaçant les pâtes de base au bon endroit

Famille de pâte	Particularité	exemples		Autres
				
				
				
				
				

## Annexe 18 Identifier les crèmes et appareils

☉ Pour chaque crème et appareil utilisé en atelier, nommer la dans le tableau ci-dessous :

Crème ou appareil	exemples	Crème ou appareil	exemples
			
	Autres :		Autres :
		Crème au beurre	
	Autres :		Autres : Moka, Opéra
			
	Autres :		Autres :
			
	Autres :		Autres :
Appareil à flan			
	Autres : Flans au chocolat, au caramel, clafoutis aux prunes, aux pommes, lafoutis aux cerises		Autres :

### Les gammes de légumes

En cuisine, les légumes sont classés par **gammes** selon leur type de conditionnement à réception. Il y a en tout cinq gammes.

## Annexe 19 Connaître les gammes

☉ Pour chaque légume ou fruit utilisé en cuisine classé le en fonction de son conditionnement la dans le tableau ci-dessous :

Gammes	Type de conditionnement	Exemples de produits utilisés
Première gamme		
Deuxième gamme		
Troisième gamme		
Quatrième gamme		
Cinquième gamme		

## Annexe 20 Identifier les herbes aromatiques

☉ Reporter le nom de la ou les herbe(s) aromatique(s) utilisées en atelier



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....

## Annexe 21 Identifier les légumes

© Reporter le nom du ou des légume(s) utilisé(s) en atelier ainsi que la saison :

### Légumes tubercules



.....  
P E A H



.....  
P E A H



.....  
P E A H



.....  
P E A H



.....  
P E A H

### Légumes bulbes



.....  
P E A H



.....  
P E A H



.....  
P E A H



.....  
P E A H



.....  
P E A H

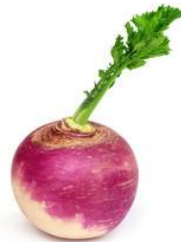
### Légumes racines



.....  
P E A H



.....  
P E A H



.....  
P E A H



.....  
P E A H



.....  
P E A H

### Légumes feuilles



.....  
P E A H



.....  
P E A H



.....  
P E A H



.....  
P E A H



.....  
P E A H

### Légumes fleurs



.....  
P E A H



.....  
P E A H



.....  
P E A H



.....  
P E A H



.....  
P E A H

Légumes graines



PEAH

PEAH

PEAH

PEAH

PEAH

Légumes fruits



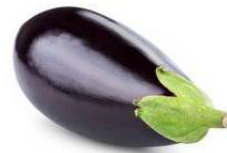
PEAH

PEAH

PEAH

PEAH

PEAH



PEAH

PEAH

PEAH

PEAH

PEAH

Légumes germes



PEAH

PEAH

PEAH

PEAH

Champignons



PEAH

PEAH

PEAH

PEAH

PEAH

Légumes tiges et côtes



PEAH

PEAH

PEAH

PEAH

PEAH

Légumes rhizomes

## Annexe 22 Identifier les fruits

© Reporter le nom du ou des fruit(s) utilisé(s) en atelier ainsi que la saison :

### Fruits agrumes



PEAH

PEAH

PEAH

PEAH

PEAH

### Fruits rouges et baies



PEAH

PEAH

PEAH

PEAH

PEAH



### Fruits amylacés



PEAH

PEAH

PEAH

PEAH

### Fruits à noyaux



PEAH

PEAH

PEAH

PEAH

PEAH

### Fruits à pépins



PEAH

PEAH

PEAH

PEAH

PEAH

### Fruits oléagineux



### Fruits secs



### Fruits exotiques



## Annexe 23 Identifier les différents types de céréales et légumes secs

© Reporter le nom de la ou les céréales utilisées en atelier

















### Légumes secs



## Annexe 24 Identifier les procédés de conservation

⊙ Préciser (lors de vos séances en atelier), l'action des procédés de conservation sur le développement microbien des denrées utilisées :

Procédés de conservation		Action sur le développement microbien
70°C 	Pasteurisation	Tue tout ou une partie des micro-organismes par l'action de la chaleur.
100°C 	Stérilisation	
+ 3°C 	Réfrigération	
-18°C 	Congélation	
	Surgélation	
	Sous vide	
	Déshydratation	
	Lyophilisation	
	Salage	
	Fumage	
	Sucrage	
	Acidification	
	L'enrobage (graisse)	
	Macération alcoolique	
	Utilisation d'additifs	



## Annexe 25 Identifier et utiliser les épices

☉ À chaque fois que vous utilisez une épice en cuisine, reporter son nom et ses utilisations :

Épices	Utilisations	Épices	Utilisations
			
			
			
			
			
			

## Annexe 26 Identifier les Produits Alimentaires Intermédiaires

☉ À chaque utilisation d'un PAI en cuisine, reporter son nom. Citer un avantage et un inconvénient :

Pâte feuilletée surgelée		Œufs poché	
	Avantage :		Avantage :
	Inconvénient :		Inconvénient :
Coquillettes industrielles		Jaunes d'œufs surgelés	
	Avantage :		Avantage :
	Inconvénient :		Inconvénient :
Fons brun de veau		Blancs d'œufs en bidon	
	Avantage :		Avantage :
	Inconvénient :		Inconvénient :
Purée de carottes cuite surgelée		Œufs entier en bidon	
	Avantage :		Avantage :
	Inconvénient :		Inconvénient :

## Annexe 27 Les produits marqueurs de ma région

☉ À chaque fois que vous utilisez un produits marqueurs (spécifique) à votre région, inscrivez-le dans le tableau ci-dessous :

	Plats, spécialités culinaires régionales :
Légumes :	Fruits :
Poissons :	Viandes/charcuteries :
Fromages :	Autres produits laitiers :
Boissons alcoolisées :	Boissons autres :

## Annexe 28 Le petit matériel et le matériel de cuisson

⊙ Lorsque vous utilisez un petit matériel ou un matériel de cuisson pour la première fois, inscrivez son nom dans le tableau ci-dessous :

		
1.	2.	3.
		
4.	5.	6.
		
7.	8.	9.
		
10.	11.	12.
		
13.	14.	15.
		
16.	17.	18.



19.

20.

21.



22.

23.

24.



25.

26.

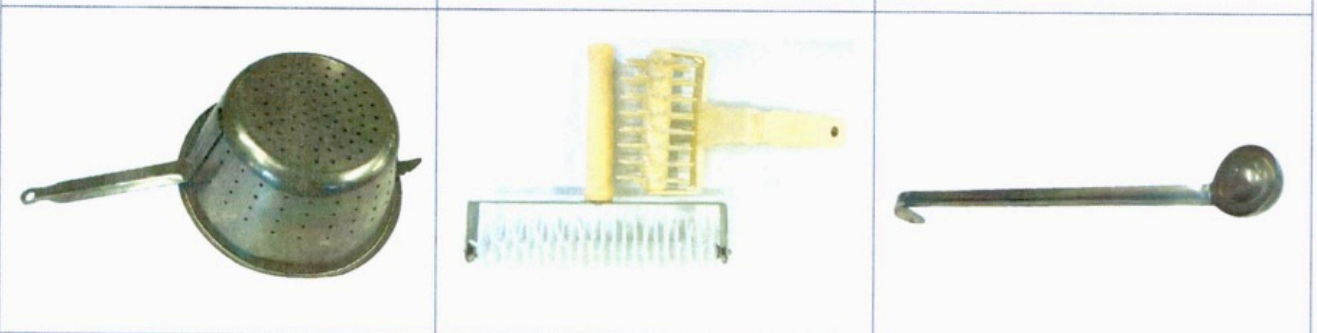
27.



28.

29.

30.



31.

32.

33.



34.



35.



36.



37.



38.



39.



40.

41.

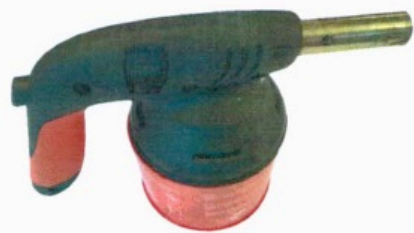
42.



43.

44.


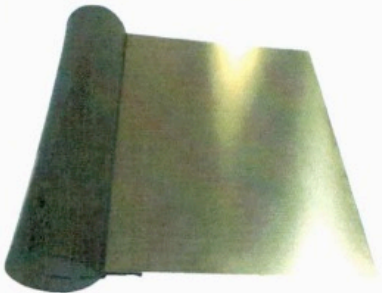
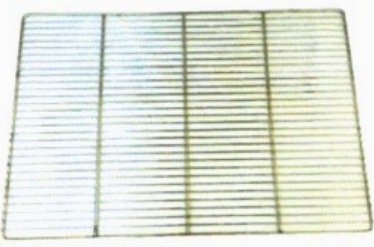











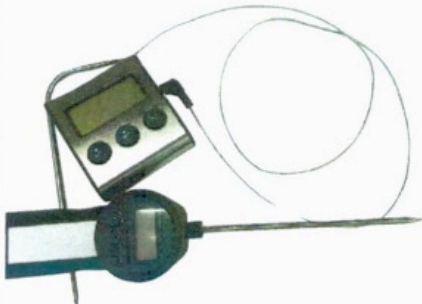
45.



46.

47.

48.

		
<p>49.</p>	<p>50.</p>	<p>51.</p>
		
<p>52.</p>	<p>53.</p>	<p>54.</p>
		
<p>55.</p>	<p>56.</p>	<p>57.</p>
		
<p>58.</p>	<p>59.</p>	<p>60.</p>
		
<p>61.</p>	<p>62.</p>	<p>63.</p>



64.



65.



66.



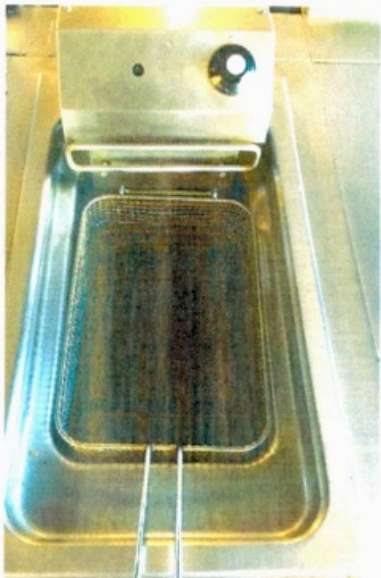
67



68



69



70

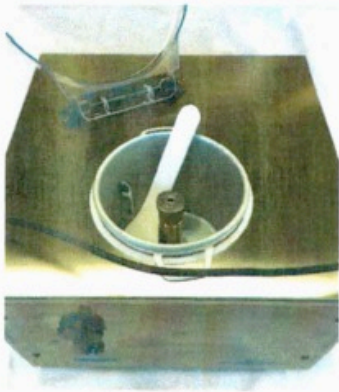


71



72





73

74

75



76

77

78