# EVALUATION formative A

Nom : **Chatigny** Prénom : **Pierre** Note ……../10

**Compléter le tableau ci-dessous en 3 minutes maximum**

**Donner le nom de la technique de conservation et le lieu de stockage avant ouverture.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| nOM DE LA TECHNIQUE : **Pasteurisation**  lIEUX DE STOCKAGE : **Réfrigérateur** | Durée de chauffe | refroidissement | Conditionnement | Conservation  avant ouverture | Conservation  Après ouverture |
| **20 secondes** | Rapide à +4°C | hermétique | 3 jours | 1 jour |
| nOM DE LA TECHNIQUE : **Sterilisation simple**  lIEUX DE STOCKAGE : **reserve 15°C** | Température  de chauffe | Durée de chauffe | refroidissement | Conservation  avant ouverture | Conservation  Après ouverture |
| 118°C | **20 minutes** | **LENT à 15°C** | 90 jours / 3 mois | 3 jours |
| nOM DE LA TECHNIQUE : **sterilisation uht**  lIEUX DE STOCKAGE : **reserve 15°C** | Durée de chauffe | refroidissement | Conditionnement | Conservation  avant ouverture | Conservation  Après ouverture |
| 2 secondes | Rapide à +4°C | hermétique | **90 jours / 3 mois** | 3 jours |
| nOM DE LA TECHNIQUE : **concentre non sucre**  lIEUX DE STOCKAGE : **reserve 15°C** | Concentration | Conditionnement | Stérilisation | Conservation  avant ouverture | Conservation  Après ouverture |
| 33% | hermétique | 118°C  20 minutes | **18 mois** | **21 jours** |
| nOM DE LA TECHNIQUE : **deshydrate**  lIEUX DE STOCKAGE : **reserve 15°C** | Concentration | deshydratation | conditionnement | Conservation  avant ouverture | Conservation  Après ouverture |
| 48% | > 4% d’eau | hermétique | **3 ans** | **21 jours** |

# EVALUATION formative B

Nom : …………………………………………………. Prénom : …………..……………………………… Note ……../10

**Compléter le tableau ci-dessous en 3 minutes maximum**

**Donner le nom de la technique de conservation et le lieu de stockage avant ouverture.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| nOM DE LA TECHNIQUE : ………………………………  lIEUX DE STOCKAGE : ………………………………… | Concentration | deshydratation | conditionnement | Conservation  avant ouverture | Conservation  Après ouverture |
| 48% | > 4% d’eau | hermétique | **3 ans** | **21 jours** |
| nOM DE LA TECHNIQUE : ………………………………  lIEUX DE STOCKAGE : ………………………………… | Température  de chauffe | Durée de chauffe | refroidissement | Conservation  avant ouverture | Conservation  Après ouverture |
| 118°C | **20 minutes** | **LENT à 15°C** | 90 jours / 3 mois | 3 jours |
| nOM DE LA TECHNIQUE : ………………………………  lIEUX DE STOCKAGE : ………………………………… | Durée de chauffe | refroidissement | Conditionnement | Conservation  avant ouverture | Conservation  Après ouverture |
| **20 secondes** | Rapide à +4°C | hermétique | 3 jours | 1 jour |
| nOM DE LA TECHNIQUE : ………………………………  lIEUX DE STOCKAGE : ………………………………… | Concentration | Conditionnement | Stérilisation | Conservation  avant ouverture | Conservation  Après ouverture |
| 33% | hermétique | 118°C  20 minutes | **18 mois** | **21 jours** |
| nOM DE LA TECHNIQUE : ………………………………  lIEUX DE STOCKAGE : ………………………………… | Durée de chauffe | refroidissement | Conditionnement | Conservation  avant ouverture | Conservation  Après ouverture |
| 2 secondes | Rapide à +4°C | hermétique | **90 jours / 3 mois** | 3 jours |