

# CORRIGÉ

## 1 - DOMAINE SANTÉ (8 points)

- 1 - 1 La salmonelle **0,5 point**
- 1 - 2 Les bactéries **0,5 point**
- 1 - 3 Volaille, porc, saucisse et poisson peu cuits, œufs crus ou peu cuits, Aliments cuits laissés sans réfrigération pendant plusieurs heures (0,25pt x 4) **1 point**
- 1 - 4 Chauffer les aliments à plus de 65°C **0,5 point**
- 1 - 5 Nausées, vomissements, douleurs abdominales, fièvre, diarrhée (0,25 pt x 4) **1 point**
- 1 - 6 Ne pas laisser les aliments à température ambiante, Nettoyer réfrigérateur, ustensiles de cuisine régulièrement, Se laver les mains avant la préparation des repas. Bien cuire les aliments. (1 pt x 2) **2 points**
- 1 - 7 1. aérienne, 2. cutanée, 3. sexuelle, 4. digestive, 5. urinaire Encadrer voie digestive (0,25 pt x 5) **1,25 point**  
**0,25 point**
- 1 - 8 a) Protéger l'organisme contre les agresseurs **0,5 point**  
b) Les globules blancs ou nom des globules blancs **0,5 point**

## 2 - DOMAINE CONSOMMATION (4 points)

- 2 - 1 Feuilletés chèvre chaud **0,5 point**
- 2 - 2 Avant le 18/08/02 une DLUO **0,5 point**  
**0,5 point**
- 2 - 3 - dans un réfrigérateur : 1 à 2 jours (0,5 pt x 2) **1 point**  
- dans congélateur : plusieurs mois
- 2 - 4 - la DLC ou DLUO (0,5 pt x 2) **1 point**  
- la température de conservation  
- le lieu de stockage
- 2 - 5 Partenaire du programme « Eco-Emballages » **0,5 point**

## 3 - DOMAINE ENVIRONNEMENT (4 points)

- 3 - 1 Des pertes auditives, maux de tête... (0,5 pt x 2) **1 point**
- 3 - 2 Volume sonore limité à 100 dB **1 point**
- 3 - 3 Le décibel **0,5 point**
- 3 - 4 120 seuil de la douleur (0,5 pt x 3) **1,5 point**  
85 seuil de danger  
0 seuil d'audibilité

## 4 - DOMAINE ENTREPRISE ET VIE PROFESSIONNELLE (4 points)

- 4 - 1 Une convention de stage **0,5 point**
- 4 - 2 Le représentant de l'entreprise et le proviseur (0,25 pt x 2) **0,5 point**
- 4 - 3 FAUX - VRAI - FAUX - FAUX - FAUX - VRAI - FAUX - FAUX (0,25 pt x 8) **2 points**
- 4 - 4 (0,25 pt x 4) **1 point**

OBLIGATIONS DU LYCÉEN	OBLIGATIONS DE L'EMPLOYEUR
- arriver à l'heure - Faire le travail demandé Justifier ses absences	- Prévenir le lycée en cas d'accident, d'absence ou retard du stagiaire - Respecter le stagiaire - Aider le stagiaire dans son travail

C.A.P.

Spécialité : **SECONDAIRE**  
**CORRIGÉ**

Code Spécialité : ..

Durée :  
**1H00**

Session  
**2002**

Épreuve : **VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE**

N° Sujet : **02-24**

Coefficient:  
**1**

Folio  
**1 / 2**

C.A.P.

Spécialité : **SECONDAIRE**  
**CORRIGÉ**

Code Spécialité : ..

Durée :  
**1H00**

Session  
**2002**

Épreuve : **VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE**

N° Sujet : **02-24**

Coefficient:  
**1**

Folio  
**2 / 2**