

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGE « Savoirs associés » – EP1 – SUJET J1 – SESSION 2005

S1- Microbiologie appliquée (2 points)

Les tartelettes doivent être conservées entre 0 et 3° C. (1 pt)

Le froid ralentit la multiplication des micro-organismes. (1 pt)

S2 – Sciences de l'alimentation (2 points)

Les pâtes = Groupe 4 (pain, céréales, légumes secs) = glucides. (1 pt)

Le jambon = Groupe 2 (viande, poisson, œufs) = protides. (1 pt)

S3 – Connaissance des milieux professionnels (2 points)

La marche en avant consiste à respecter un sens de circulation des marchandises : pas de croisement des secteurs sales/propres. (1 pt)

Les différents secteurs dans une cuisine de collectivité permettent de ne pas mélanger certaines denrées ou certaines préparations qui sont plus porteuses de souillures ou de micro-organismes. (1 pt)

S4 – Prévention-Sécurité (2 points)

Après une brûlure : 5 min sous l'eau froide. (1 pt)

Prévention : porter des gants isolants, bien ouvrir la porte du four. (1 pt)

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 4h00	SESSION 2005
EP1 : PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET CHAUDES	CORRIGE	COEFF. : 6
		Page 1/1