

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.

Correction savoirs associés Sujet B1

S1. Microbiologie appliquée

**Justifier d'un point de vue microbiologique, les gestes à effectuer lors du cassage des œufs
(2 points) ?**

Casser les œufs à plat sur le plan de travail : éviter la contamination du récipient et l'introduction de coquilles
Jeter les coquilles : éviter la contamination croisée
Lavage des mains après : éliminer les M.O. pour éviter de contaminer la préparation.

S2. Sciences de l'alimentation

1) Donner la signification de DLC et DLUO (1 point)

Date limite de consommation
Date limite d'utilisation optimale

2) Citer 2 autres mentions obligatoires sur l'étiquette d'un produit alimentaire (1 point)

Nom du produit
Composition du produit
Nom et adresse du fabricant
Poids net

S3. Connaissance des milieux professionnels

La tarte du pêcheur sera servie le lendemain de sa préparation :

1) Quelle liaison utilisera t'on pour la conserver (0,5 point) ?

Liaison réfrigérée

2) Quel appareil permet de réaliser cette liaison (0,5 point)

La cellule de refroidissement

**3) Quelles sont la durée et la température à respecter lors de la remise en température ?
(1 point)**

Remettre en température à + 63°C en moins d'une heure.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 4h00		SESSION 2005
EP1 : PRODUCTION DE PREPARATION FROIDES ET CHAUDES	CORRIGE B1	COEFF. : 6	Page 1 sur 2

Prévention- Sécurité - B 1 -

Au cours du taillage des légumes le risque de coupures est important si vous ne prenez pas certaines précautions. (1 point)

1/ Citer 2 mesures de prévention des coupures ?

Etre attentif à son travail

ou

Utiliser le bon outil

ou

Respecter les gestes du taillage

ou

Avoir un plan de travail adapté et bien organisé

2/ **Comment doit-on transporter un couteau en se déplaçant dans la cuisine ? (1 point)**

La pointe en bas

Sans courir

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 4h00		SESSION 2005
EP1 : PRODUCTION DE PREPARATION FROIDES ET CHAUDES	CORRIGE B1	COEFF. : 6	Page 2 sur 2