

# 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 EP1 - E1 -

Savoirs associés (oral 15 minutes)

### S1 Microbiologie appliquée

1. Les virus et les bactéries. (0,5 point x 2)
2. Le nettoyage des légumes frais permet d'éliminer certains micro-organismes. (1 point)

### S2 Sciences de l'alimentation

1. La salade appartient au groupe alimentaire des fruits et légumes frais. (1 point)
2. Le constituant alimentaire principal apporté par le pain sont les glucides. (1 point)

### S3 Connaissance des milieux professionnels

1. C'est un ensemble de personnes qui ont un même besoin à satisfaire. (1 point)
2. L'hôpital, les établissements scolaires...(0,5 point x 2)

### Prévention sécurité

1. risque de coupures et les raisons sont : mauvaise position des mains, manque d'attention, discussion avec le voisin ...(1 point x 2)

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 4h00	SESSION 2005
EPI : PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET CHAUDES	CORRIGE E1	Page : 1/1
	COEFF. : 6	