

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.

SUJET G1

CORRECTION SAVOIRS ASSOCIES

S1

1.1 La température est -18°C à cœur (1 point)

Les paupiettes de dinde sont surgelées pour limiter le développement des micro-organismes, il ne faut pas rompre la chaîne du froid (1 point)

S2

2.1 groupe 1 : viande, poisson, œufs) (1 point)

S3

3.1 La DLC, le poids, la température, l'intégrité des emballages ou conformité de la commande (2 points)

3.2 BRULURES : gants appropriés (1 point)

Glissades : nettoyer la zone glissante : (1point)

Lombalgie : formation PRAP, utiliser le force des cuisses (1point)

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