

# 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 B2

### S1. Microbiologie appliquée

1/ Quel est le rôle du plat témoin ? (1 point)

Connaître l'origine d'une intoxication alimentaire

2/ Où stocke t-on le plat témoin ? (0,5 point)

Au froid positif

3/ Combien de temps doit-on conserver ce plat témoin ? (1 point)

5 jours (à l'idéal 7 jours)

### S2. Sciences de l'alimentation

Cette maison de retraite comprend des personnes valides et non valides.

1/ Les besoins sont-ils les mêmes pour ces deux catégories de personnes ?  
Pourquoi ? (1 point)

Non, car l'activité physique est différente.

2/ Citer 2 autres facteurs qui font varier les besoins ? (1 point)

Age  
Sexe  
Etat physiologique  
Climat

### S3. Connaissance des milieux professionnels

1/ De quel type de restauration s'agit-il ? (0,5 point)

Restauration sociale

2/ La famille d'un résident mange au restaurant lors d'une visite.

Citer 2 moyens de paiement que vous pouvez proposer au client. (1 point)

Espèces  
Chèque

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00	SESSION 2005	
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	SUJET B2	COEFF. : 5	Page 1 sur 2

## Prévention – Sécurité

**Au cours de la distribution du repas en salle, vous devez vous baisser souvent pour prendre des assiettes en bas du chariot.**

**1/ Quel risque pourriez-vous rencontrer avec le temps ? (1 point)**

Mal de dos

**2/ Quelles postures devez- vous adopter pour éviter ce problème ? (1 point)**

Fixer la colonne

Plier les genoux

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00	SESSION 2005	
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	SUJET B2	COEFF. : 5	Page 2 sur 2