

# 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.**

**S1. Microbiologie appliquée** (2 points)

- 1.1. Maintien de la température à plus de 63°C :
- pour éviter la multiplication de micro-organismes

**S2. Sciences de l'alimentation**

- 2.1. Ce menu peut convenir en ce qui concerne l'apport en produits laitiers car il est servi à des enfants mais il faut remarquer qu'il est trop riche en matières grasses (2 points )
- 2.2.- conditions, température, DLC
- mode d'emploi (2 points)

**S3. Connaissance des milieux professionnels**

- 3.1. - self et à l'assiette (1 point)
- 3.2. - coup de poing
- extincteur ( 1 point)