

# 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 EP2

### Savoirs associés (oral 15 minutes)

#### S1 Microbiologie appliquée

1. Il faut conserver les pommes au four à une température de 63°C afin d'éviter le développement des micro-organismes lors du refroidissement. (1 point)
2. Le fromage contaminé pourra être à l'origine d'une Toxi Infection Alimentaire Collective. (1 point)

#### S2 Sciences de l'alimentation

3. Le lait est un aliment qui contient du calcium. (1 point)
4. Le calcium a un rôle plastique (et un rôle fonctionnel). (1 point)

#### S3 Connaissance des milieux professionnels

5. en chèque, en espèce, en carte... (2 x 1 point)

#### Prévention sécurité

6. Servir avec des poignées de cuisine ou torchons pour éviter de se brûler. (1 point)

Avertir le client que l'assiette est chaude. (1 point)

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00	SESSION 2005
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	CORRIGE E2	COEFF. : 5
		Page : 1/1