

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 G2

CORRECTION SAVOIRS ASSOCIES

S1

- 1.1 La température de stockage des tartelettes est de +3°C (1point)
A cette température, la multiplication bactérienne est fortement ralentie (1point)

S2

- 2.1 Les sens stimulés sont la vue et l'odorat (2 points)

S3

- 3.1 Comportement non désinvolte ou langage adapté ou tenue vestimentaire. (2 points)

PREVENTION / SECURITE (2 points)

Ne pas mélanger les produits ensemble
Étiquetage à vérifier
Ou se protéger individuellement

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