

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.

CORRIGE « Savoirs associés » – EP2 – SUJET J2 – SESSION 2005

S1- Microbiologie appliquée (2 points)

Prélever un plat témoin est obligatoire. En effet, en cas de toxi-infection alimentaire, le plat témoin est analysé afin de trouver la cause de cette intoxication. (1 pt)

Il doit être conservé 5 jours dans un réfrigérateur ou un congélateur. (1 pt)

S2- Sciences de l'alimentation (2,5 pts)

Procédé de conservation	Gamme de produits
Surgélation	3 ^{ème} gamme
Modification de la composition de l'atmosphère	4 ^{ème} gamme
Aucun procédé	1 ^{ère} gamme
Sous-vide	5 ^{ème} gamme
Appertisation	2 ^{ème} gamme

S3 – Connaissance des milieux professionnels (2,5 points)

Deux modes de paiement : espèces, chèques, carte bancaire et tickets- restaurants. (0,5 pt)

Précautions : (2 pts)

Espèces = fausses pièces ou billets, pièces étrangères, vérifier la somme, bien rendre la monnaie.

Chèque = il doit être bien complété (montant en chiffres et en lettres, signature,...)

Carte bancaire = saisir la bonne somme, le client doit composer son code.

Tickets-restaurants = vérifier la date de validité, le montant, ne pas rendre la monnaie.

S4 – Prévention-Sécurité (1 point)

Porter des chaussures anti-dérapantes. (0,5 pt)

Toujours essuyer aussitôt tout revêtement de sol souillé. (0,5 pt)