

CORRIGE SUJET B1

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un établissement scolaire.

Vous devez réaliser :

Préparation 1 : Salade acidulée (pour 12 personnes dont 1 plat témoin)

Préparation 2 : Ile flottante (pour 12 personnes dont 1 plat témoin)

Consignes de travail :

- 1- Commencer par la préparation de votre choix en tenant compte des contraintes d'organisation.
- 2- Sortir et contrôler les denrées et le matériel.
- 3- Réaliser vos préparations en respectant les règles d'hygiène, d'ergonomie, de sécurité et les consignes données.

Savoirs associés (oral 15 minutes)

S1. Microbiologie appliquée (2 points)

- 1/ Lors du déconditionnement de la boîte de maïs, vous constatez qu'elle est bombée.
Qu'en déduisez-vous ? (1 point)
** Risque de contamination microbienne (Clostridium)*
- 2/ Justifier les précautions d'hygiène à appliquer lors de l'ouverture des appertisés. (2 x 0,5 point)
** Désinfection et rinçage (si nécessaire) de l'ouvre-boîte et du couvercle afin d'éviter la contamination de l'aliment par le matériel*

S2. Sciences de l'alimentation (2 points)

- 1/ Donner la signification de DLC et DLUO. (2 x 0,5 point)
** Date limite de consommation*
** date limite d'utilisation optimale*
- 2/ Citer 2 autres mentions obligatoires sur l'étiquette d'un produit alimentaire. (2 x 0,5 point)
Au choix...
** Température de stockage, dénomination du produit, poids net, poids égoutté, adresse du fabricant ou distributeur, Composition ...*

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 4h00	SESSION 2006
EP1 : PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET CHAUDES	CORRIGE B1	COEFF. : 6 Page : 1/2

S3. Connaissance des milieux professionnels (2 points)

1/ Quel organisme s'occupe des visites médicales ? (1 point)

** Médecine du travail*

2/ En restauration collective, sur quoi portent les visites médicales ? (2 x 0,5 point)

** Vaccinations, analyses médicales (nez, gorge, selles)*

Prévention-Sécurité (2 points)

1/ Citer 2 mesures de prévention pour éviter de vous brûler en ouvrant le four vapeur.

(2 x 0,5 point)

** Entrouvrir la porte du four pour évacuer la vapeur*

** Porter des gants de protection*

2/ Quel geste d'urgence devez- vous effectuer en cas de brûlure ? (1 point)

** Mettre la brûlure immédiatement sous l'eau froide.*