

SUJET D1
CORRECTION SAVOIRS ASSOCIES

S1

- 1-1 Décontaminer le couvercle des boîtes et l'ouvre boîte. **(0,5 point)**
Soit avec de l'alcool à 70° modifié et un essuie-tout ou chiffon à usage unique. **(0,5 point)**
Soit avec un détergent – désinfectant alimentaire (action + rinçage).
- 1-2 Coller les étiquettes dans le cahier de traçabilité **(0,5 point)**
pour retrouver l'origine du produit. **(0,5 point)**

S2

- 2-1 Le maïs et les olives. **(1 point)**
- 2-2 A la livraison, je refuse les boîtes bombées, embossées, rouillées et becquées. **(1 point)**

S3

- 3-1 Le salarié n'a pas de frais de transport pour aller déjeuner. **(1 point)**
Les repas sont moins chers. **(1 point)**
Repas équilibré.
- 3-2 Je dois entre-ouvrir la porte pour faire sortir la vapeur. **(1 point)**
Et je dois prendre des poignées de cuisine. **(1 point)**
Eviter de faire couler l'eau de cuisson sur les pieds.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 4h00	SESSION 2006	
EP1 : PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET CHAUDES	CORRIGE D1	COEFF. : 6	Page : 1/1