

Corrigé du sujet I2

S1 - (2 points)

Il permet un contrôle en cas de TIAC. Celui-ci peut être analysé et peut permettre l'identification de l'aliment contaminé ainsi que le micro-organisme responsable. Il doit être conservé 3 à 5 jours dans un réfrigérateur ou un congélateur.

S2 - (2 points)

Les crudités apportent des vitamines indispensables que l'organisme ne sait pas synthétiser et des fibres qui facilitent le transit intestinal.

S3 - (2,5 points)

3 moyens de paiement : espèces, chèques, carte bancaire ou tickets- restaurants.

Précautions :

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

Prévention-sécurité (1,5 point)

Risques : électrique et brûlures.

Précautions : attention à la plaque chaude, toujours débrancher avant toute intervention.