

**EP1 Services aux familles – Sujet n° 1**

**ANNEXE : Savoirs associés - Questions**

**S1- Hygiène professionnelle**

- 1 - Citer 3 facteurs favorables du développement des micro-organismes sur la vaisselle sale.

**S2- Sciences de l'alimentation**

- 2 - Citer le groupe alimentaire du fromage blanc et indiquer 2 constituants alimentaires essentiels de ce groupe.

**S3- Produits et matériaux communs aux 2 secteurs**

- 3 - À partir de l'étiquette d'entretien d'un torchon 100 % coton, justifier son entretien.

**S4- Organisation du travail**

- 4 - Justifier votre organisation reportée sur la fiche d'analyse de situation.

**S5- Communication professionnelle**

- 5 - Citer au moins 3 attitudes de politesse.

**S6- Qualité des services**

- 6 - Citer 2 critères de qualité pour la tarte aux pommes.

**S7- Connaissance des milieux de travail**

- 7 - Définir organisme prestataire et organisme mandataire.

**S8- Qualité des services**

- 8 - Citer 3 avantages d'une exposition au soleil sur l'ambiance et la salubrité dans un logement.