

EP1 Services aux familles – Sujet n° 2

ANNEXE : Savoirs associés - Questions

S1- Hygiène professionnelle

- 1 - Citer les principaux groupes de micro-organismes.
- 2 - Énumérer 3 conditions favorables au développement microbien.

S2- Sciences de l'alimentation

- 3 - Pour le service de collation, un flan a été réalisé avec du lait. Indiquer à quel groupe alimentaire il appartient.
- 4 - Citer l'intérêt nutritionnel de cet aliment.

S3- Produits et matériaux communs aux 2 secteurs

- 5 - Décoder l'étiquette de la chemise.
- 6 - Justifier la technique du lavage du linge de M. LEFEBVRE.

S4- Organisation du travail

- 7 - Justifier votre organisation.

S5- Communication professionnelle

- 8 - Citer 4 règles de savoir être professionnel.

S6- Qualité des services

- 9 - Énoncer les éléments qui indiquent que le repas est festif.

S7- Connaissance des milieux de travail

- 10 - Définir la notion « aide à domicile ».

S8- Qualité des services

- 11 - Énumérer les appareils électriques utiles aux préparations.
- 12 - Expliquer l'entretien de l'un des appareils électriques pour le maintien en état de fonctionnement.