

**EP1 Services aux familles – Sujet n° 5**

**ANNEXE : Savoirs associés - Questions**

**S1- Hygiène professionnelle**

- 1 - La crème pâtissière doit se conserver au frais :
  - 1.1 - À quelle température sera-t-elle stockée ?
  - 1.2 - Si cette température n'est pas respectée, il y a un risque de T.I.A.  
Que signifie ce sigle ?
  - 1.3 - Citer 2 symptômes de T.I.A.

**S2- Sciences de l'alimentation**

- 2 - Pour la fabrication de la crème pâtissière, vous avez utilisé du lait ½ écrémé UHT.
  - 2.1 - En lisant l'étiquette, relever les principaux constituants alimentaires contenus dans le lait.
  - 2.2 - Indiquer le rôle des protides dans l'organisme.

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

- 3 - Vous avez entretenu le sol de la salle à manger. Justifier le dosage du produit utilisé.

**S4- Organisation du travail**

- 4 - Décrire l'équipement minimum indispensable dans une cuisine pour qu'elle soit opérationnelle.

**S5- Communication professionnelle**

- 5 - Citer 3 règles de savoirs-vivre et de savoirs-être professionnels.

**S6- Qualité des services**

- 6 - Citer 3 critères de qualité pour les tartelettes des îles.

**S7- Connaissance des milieux de travail**

- 7 - Identifier 3 besoins de Madame ARTHROSE.

**S8- Qualité des services**

- 8.1 - Citer la source d'énergie utilisée pour réaliser la crème pâtissière.
- 8.2 - Citer une autre source d'énergie utilisable.