

EP1 Services aux familles – Sujet n° 6
Savoirs associés - Questions

S1- Hygiène professionnelle

- 1 - Indiquer à quel moment vous vous lavez les mains.
Expliquer comment vous vous lavez les mains.

S2- Sciences de l'alimentation

- 2 - Préciser les températures de stockage des produits frais et surgelés.

S3- Produits et matériaux communs aux 2 secteurs

- 3 - Citer 3 types de produits céramiques.

S4- Organisation du travail

- 4 - Justifier l'ordre des différentes tâches à partir de la fiche d'analyse de situation.

S5- Communication professionnelle

- 5 - Citer l'outil de communication interne mis en place par l'association.

S6- Qualité des services

- 6 - Enoncer 3 critères de qualité que vous devez respecter durant votre travail.

S7 F- Connaissance des milieux d'activité (structures collectives)

- 7 - Indiquer le type de prestation proposée et donner sa signification
Justifier l'intérêt de la fiche de présence et citer qui la conserve.

S8 F- Technologie des locaux en structures collectives

- 8 - Citer 2 appareils de production d'eau chaude