

**EP1 Services aux familles – Sujet n° 7**  
**Savoirs associés - Questions**

**S1- Hygiène professionnelle**

- 1 - Indiquer l'intérêt de se laver les mains avant de commencer à préparer la collation.

**S2- Sciences de l'alimentation**

- 2 - A partir de l'étiquette du jus de fruits, repérer les mentions obligatoires et les mentions utiles pour le stockage.

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

- 3 - Citer le type de produit utilisé pour l'entretien du salon et préciser son principe d'action.

**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 le cake aux raisins.

**S7 F- Connaissance des milieux de travail**

- 7 - Définir organisme prestataire et organisme mandataire.

**S8 F- Qualité des services**

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