

*Document jury
à remettre au candidat
au moment approprié*

N° de candidat :

EP1 Services aux familles – Sujet n° 8
Savoirs associés - Questions

S1- Hygiène professionnelle

- 1 - Justifier la nécessité du lavage des mains avant la préparation des repas.

S2- Sciences de l'alimentation

- 2 - Justifier l'intérêt des produits lactés pour les personnes âgées.

S3- Produits et matériaux communs aux 2 secteurs

- 3 - Décoder l'étiquette du code d'entretien du pyjama.

S4- Organisation du travail

- 4 - Justifier votre organisation du plan de travail lors de la préparation des crudités.

S5- Communication professionnelle

- 5 - Citer 3 règles de savoir-vivre et de savoir être professionnel.

S6- Qualité des services

- 6 - Enoncer 2 critères de qualité qui vous permettent d'analyser votre travail.

S7 F- Connaissance des milieux de travail

- 7 - Proposeriez-vous la réalisation de la tartelette aux fraises en hiver ? Justifier votre réponse.

S8 F- Qualité des services

- 8 - Citer la famille de produits d'entretien à laquelle appartient le liquide vaisselle.