

*Document jury
à remettre au candidat
au moment approprié.*

N° de candidat :

EP1 Services aux familles – Sujet n° 9
Savoirs associés - Questions

S1- Hygiène professionnelle :

- 1 - Indiquer et justifier la température à laquelle le gratin sera servi.

S2- Sciences de l'alimentation :

- 2 - Citer le groupe alimentaire auquel appartient le dessert et indiquer son intérêt nutritionnel.

S3- Produits et matériaux communs aux 2 secteurs :

- 3 - Indiquer le choix du produit utilisé pour l'entretien de l'enceinte à micro-ondes et justifier la nécessité de rincer..

S4- Organisation du travail :

- 4 - Justifier votre organisation reportée sur la fiche d'analyse de situation.

S5- Communication professionnelle :

- 5 - Justifier votre communication et votre savoir être professionnel lors de l'accueil du kinésithérapeute.

S6- Qualité des services :

- 6 - Citer 2 critères de qualité de la salade de fruits.

S7 F- Connaissance des milieux de travail :

- 7 - Indiquer si le kinésithérapeute est un prestataire, un mandataire ou un intervenant.

S8 F- Technologie du logement familial :

- 8 - Citer un avantage et un inconvénient de l'enceinte à micro-ondes.