

**EP1 Services aux familles – Sujet n° 10**

**Savoirs associés - Questions**

**S1- Hygiène professionnelle :**

- 1 - Indiquer la température de stockage des carottes râpées et justifier.

**S2- Sciences de l'alimentation :**

- 2 - Citer les principaux groupes d'aliment présents dans les deux préparations
  - Indiquer le nombre de fruits et de légumes à consommer chaque jour (recommandation PNNS)

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

- 3 - Citer le type de produit d'entretien utilisé pour le nettoyage de la poubelle et indiquer son mode d'action.

**S4- Organisation du travail :**

- 4 - Justifier l'intérêt d'un cahier de liaison au domicile de Mme Ferret.

**S5- Communication professionnelle :**

- 5 - Citer 2 outils de communication que l'on peut trouver chez Madame Ferret.

**S6- Qualité des services :**

- 6 - Citer 2 critères de qualité lors du service du cabillaud basquaise.

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

- 7 - Citer 2 besoins fondamentaux de Madame Ferret.

**S8 F- technologie du logement familial :**

- 8 - Citer 2 équipements spécifiques pour répondre aux besoins de sécurité de madame Ferret.