

SAVOIRS ASSOCIES CORRIGE

1. S2 Sciences de l'alimentation : / 0,5 point

Groupes Menu	V.P.O.	Produits laitiers	Corps gras	Féculents Produits sucrés	Légumes et fruits crus	Légumes et fruits cuits
Carottes râpées aux raisins			X		X	
Poulet rôti	X					

2. S8 Technologie des locaux en structures collectives : / 1 point

Appareils Plats ou denrées	Chambre froide positive	Chambre froide négative	Cellule à refroidissement rapide
Steaks hachés surgelés		X	
Carottes râpées aux raisins 2 heures après préparation	X		
Hachis Parmentier venant d'être fabriqué			X
Hachis Parmentier Ayant subi un refroidissement rapide	X		

3. S1 Hygiène professionnelle / 0,5 point

- en moins de 2 h
- 10°C à cœur
- pour éviter la prolifération microbienne

C.A.P.

Spécialité : Assistant technique en milieux familial et collectif

Code Spécialité :

Durée :
4h max

Session
2007

Épreuve : EP2 Services en collectivités 1^{ère} partie **CORRIGE**
N° Sujet : 07-145

Coefficient:
3

Folio
1 / 1