

CORRIGE
SAVOIRS ASSOCIES

S1 – HYGIENE PROFESSIONNELLE

- 1 pt {
- Enlever bijoux, dégager les poignets
 - Se mouiller les mains
 - Prendre une dose de produit antiseptique
 - Se frotter les mains, poignets, entre les doigts...
 - Se brosser les ongles
 - séchage avec du papier à usage unique
 - Jeter le papier sans toucher le couvercle de la poubelle

S2 – SCIENCES DE L'ALIMENTATION

- 1) 0,5 pt {
- Les pommes et les kiwis appartiennent à la première gamme (produits à l'état brut frais, non élaborés)
 - Les poires et les cerises appartiennent à la deuxième gamme (produits en conserve, appertisés)

2)

0,25 pt Eviter l'oxydation (changement de couleur, noircissement)

S3 PRODUITS ET MATERIAUX

0,25 pt

détergent désinfectant à usage alimentaire

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 : 07-127

Coefficient:
3

Folio
1 / 1