

**CORRIGE
SAVOIRS ASSOCIES**

Questions de savoirs associés

S1 – HYGIENE PROFESSIONNELLE (0,5 point)

- Eviter la flore transitoire, c'est-à-dire la contamination par les mains
- Les mains sont les principaux vecteurs des micro-organismes

S6 – QUALITE DE SERVICES (0,5 point)

- Permet la traçabilité des points à risques

S8C – TECHNOLOGIES DES LOCAUX EN STRUCTURES COLLECTIVES (0,5 point)

Allumage du four pour quiche lorraine Choix du cycle

Choix du cycle { cuisson à air chaud
programmation t° à 220°
programmation de la durée → 25 mn environ

Préchauffage du four 10 mn

S2 – SCIENCES DE L'ALIMENTATION (0,5 point)

- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Fruits et légumes crus

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 : 07-129

Coefficient:
3

Folio
1 / 1