

EP2 Services en collectivités – 1^{ère} partie
Activités de production alimentaire – Sujet n° 4

CORRIGÉ
Savoirs associés

S1- Hygiène professionnelle : (1 point)

- 1 - Citer les conditions favorables à la multiplication du développement des micro-organismes.
- *présence de substances nutritives*
 - *disponibilité en eau*
 - *teneur en oxygène adaptée*
 - *température adaptée*
 - *pH neutre*

S2- Sciences de l'alimentation : (0,5 point)

- 2 - Justifier la nécessité de citronner les fruits après les avoir épluché.
- *Il est nécessaire de citronner les fruits après les avoir épluchés pour éviter que le dioxygène présent dans l'air ne les oxyde.
En effet, l'oxydation entraîne un noircissement des fruits d'où une altération de leurs qualités organoleptiques.*

S3- Produits et matériaux communs aux 2 secteurs : (0,5 point)

- 3 - Identifier le produit d'entretien utilisé pour le bionettoyage de votre plan de travail.
- *Un DDA : détergent désinfectant alimentaire*

C.A.P.	Spécialité : ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF Code Spécialité :	Durée : 4 h MAX	Session 2007
Épreuve :	EP2 – Services en collectivités 1^{ère} PARTIE	CORRIGÉ N° Sujet : 07-150	Coefficient: 3 Folio 1 / 1