

EP2 Services en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie  
Activités de production alimentaire – Sujet n° 5

**CORRIGÉ**  
**Savoirs associés**

**S2- Sciences de l'alimentation : (0,75 point)**

1 - Citer 3 constituants alimentaires apportant de l'énergie à l'organisme :

- *protides*
- *lipides*
- *glucides*

**S2- Sciences de l'alimentation : (0,25 point)**

2 - Citer le nom de la denrée qui permet l'épaississement de la sauce (liaison).

➤ *farine*

**S1 – Hygiène professionnelle : (1 point)**

3 - Justifier le prélèvement des plats témoins en milieu collectif.  
Indiquer la durée et le lieu de stockage du prélèvement.

- *Vérifier la conformité des préparations au niveau microbiologique*
- *Conservation pendant 6 jours*
- *Conservation au réfrigérateur à + 3°C.*

<b>C.A.P.</b>	<b>Spécialité : ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF</b>	<b>Durée : 4 h max</b>	<b>Session 2007</b>
<b>Épreuve :</b>	<b>EP2 – Services en collectivités 1<sup>ère</sup> PARTIE</b>	<b>CORRIGÉ N° Sujet : 07-126</b>	<b>Coefficient: 3</b> <b>Folio 1 / 1</b>