

EP2 Services en collectivités – 1^{ère} partie
Activités de production alimentaire – Sujet n° 6

CORRIGÉ
Savoirs associés

S2- Sciences de l'alimentation : (1 point)

1 - Citer les différentes gammes de produits alimentaires.

- 1^{ère} gamme : produits frais
- 2^{ème} gamme : produits appertisés
- 3^{ème} gamme : surgelés
- 4^{ème} gamme : produits prêts à l'emploi conditionnés sous atmosphère modifiée
- 5^{ème} gamme : aliments cuits, prêts à l'emploi (aliments précuits ou cuits, conditionnés sous plastique, sous-vide)

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

2 - Vous entreposez en chambre froide. Justifiez la température.

- + 3°C pour ralentir la multiplication des micro-organismes

S1- Hygiène professionnelle : (0,5 point)

3 - Justifier l'élaboration d'un plat témoin.

- Permet de faire une analyse microbiologique en cas d'intoxication 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 : 07-131	Coefficient: 3 Folio 1 / 1