

EP2 Services en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie  
Activités de production alimentaire – Sujet n° 7

**CORRIGÉ**

**Savoirs associés**

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

- 1 - Indiquer la gamme d'aliments à laquelle appartiennent les denrées utilisées lors des prestations. Indiquer les températures de stockage.

DENRÉES	GAMME	TEMPÉRATURE DE STOCKAGE
Cuisses de poulet	3 (surgelées)	-18°C
Tomates	1 (fraîche)	+6°C + 8°C

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

- 2 - Indiquer 2 précautions à prendre lors de la réception des produits frais.

- Vérifier la qualité des produits
  - Contrôler les étiquetages
  - Stocker en chambre froide positive
- } au choix

**S1- Hygiène professionnelle : (0,5 point)**

- 3 - Indiquer la température de maintien au chaud des cuisses de poulet, sauce chasseur, au froid, des crudités.

- Cuisses de poulet – sauce chasseur + 63°C
- Crudités +3°C

**S4- Organisation du travail : (0,5 point)**

- 4 - Enoncer les mesures de prévention à mettre en place lors de la sortie des plats du four.

- Utilisation des maniques
- Prévoir un plan de travail libre pour poser le plat chaud
- Signaler la sortie du plat du four

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<sup>ère</sup> PARTIE

**CORRIGÉ**  
N° Sujet : 07-130

Coefficient:  
**3**

Folio  
**1 / 1**