

EP2 Services en collectivités – 1^{ère} partie
Activités de production alimentaire – Sujet n° 8

CORRIGÉ

Savoirs associés

S4- Organisation du travail : (1 point)

- 1 - Citer 2 risques professionnels encourus par l'agent de restauration collective lors de la réalisation de ces préparations.
Citer les moyens de prévention.

Risques encourus :

- coupures,
- chutes,
- brûlures,
- électrisation,
- électrocution.

Moyens de prévention :

- chaussures de sécurité,
- gants de protection,
- équipements de sécurité sur machine
- électrisation,
- électrocution.

Moyens d'intervention en cas d'incendie :

- couverture, extincteur, coup de poing sécurité.

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

- 2 - Compléter le document suivant sur la conservation du lait.

Forme commerciale	Traitement	Conservation avant ouverture	Conservation après ouverture
<i>Lait stérilisé UHT</i>	Lait chauffé à 140°C pendant 2 secondes	Durée : 3 mois Lieu : réserve	Durée : quelques jours Lieu : réfrigérateur

S1 – Hygiène professionnelle : (0,5 point)

- 3 - A la fin du service, il reste 2 coquilles de poissons sur les tables.
Justifier votre réponse.
Indiquer votre action.

- *Il faut les jeter pour éviter une 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 : **07-125**

Coefficient:
3

Folio
1 / 1