

CORRIGE
SAVOIRS ASSOCIES

S 1 – HYGIENE PROFESSIONNELLE (0,5 point)

- Indiquer et justifier la température de maintien des plats traités en liaison chaude.

- + 63°C → *T° supérieure aux températures de développement des m.o.*

S 2 – SCIENCES DE L'ALIMENTATION (0,5 point)

- Citer le constituant alimentaire principal du steak haché.

- *Les protides*

- Indiquer son rôle dans l'organisme.

- *Rôle bâtisseur (construction et réparation des cellules)*

S 3 – PRODUITS ET MATERIAUX COMMUNS AUX 2 SECTEURS (0,5 point)

- Indiquer le rôle d'un détergent-désinfectant.

- Elimination des salissures
- Destruction des micro-organismes

S 5 – COMMUNICATION PROFESSIONNELLE (0,5 point)

- Indiquer les conséquences d'un message mal transmis dans une collectivité..

- Agressivité
- Désorganisation du travail
- Perte de temps
- Erreur dans la réalisation
-

C.A.P.

Spécialité : Assistant technique en milieux familial et collectif
Code Spécialité :

Durée :
4h max

Session
2007

Épreuve : EP2 Services en collectivités 1^{ère} partie **CORRIGE**
N° Sujet : **07-146**

Coefficient:
3

Folio
1 / 1