

SERIE 1	SUJET 1	Savoirs associés	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration			Durée : 4 H maximum Coefficient : 6
Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes			Page : 1/1

Préparations : - Croque monsieur
- Crudités variées

S1 Microbiologie appliquée

Indiquer à quels moments de votre TP vous vous êtes lavé les mains. Justifier

S2 Sciences de l'alimentation

Le croque monsieur est composé de pain, de jambon et de gruyère.
Indiquer les groupes d'aliments correspondants ainsi que leurs caractéristiques (constituants alimentaires)

S3 Connaissance des milieux professionnels

En utilisant la salamandre, vous vous brûlez :

- expliquer la conduite à tenir face à ce type d'accident. Justifier.
- citer 2 moyens de prévention pour éviter les brûlures