

EP2 Service en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie  
Activités de production alimentaire – Sujet n° 4

**CORRIGÉ**  
**Savoirs associés**

**S1- Hygiène professionnelle : (1 point)**

1 - Citer 4 conditions favorables à la multiplication du développement des micro-organismes.

- *présence de substances nutritives*
- *disponibilité en eau*
- *teneur en oxygène adaptée*
- *température adaptée*
- *pH neutre*

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

2 - Justifier la nécessité de citronner les fruits après épluchage.

- *Il est nécessaire de citronner les fruits après les avoir épluchés pour éviter que le dioxygène présent dans l'air ne les oxyde.  
En effet, l'oxydation entraîne un noircissement des fruits d'où une altération de leurs qualités organoleptiques.*

**S3- Produits et matériaux communs aux 2 secteurs : (0,5 point)**

3 - Identifier le produit d'entretien utilisé pour le bionettoyage de votre plan de travail.

- *Un DDA : détergent désinfectant alimentaire*

<b>C.A.P.</b>	<b>Spécialité : ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF</b>	Code Spécialité :	Durée : <b>4 h MAX</b>	Session <b>2008</b>
Épreuve :	<b>EP2 – Service en collectivités 1<sup>ère</sup> PARTIE</b>	<b>CORRIGÉ</b> N° Sujet : <b>4</b>	Coefficient: <b>3</b>	Folio <b>1 / 1</b>

**CAP Assistant(e) technique en milieu familial et collectif**  
**EP2 – SERVICE EN COLLECTIVITÉS**  
**Épreuve ponctuelle pratique et orale - Coefficient 6 au total**  
**Première partie : Activités de production alimentaire (coefficient 3)**

**Durée : 4 heures maximum**

Capacités	Compétences terminales évaluées	Critères	Barème	Numéro des candidats			
S'organiser	C22 Mettre en place les moyens nécessaires aux activités	- Tenue professionnelle adaptée - Choix correct du matériel - Organisation adaptée du poste de travail - Respect des règles d'hygiène et de sécurité	/3				
	C23 Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables...		Non évaluée				
S'adapter	C31 S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue	- Réponse adaptée à la situation	/1				
Réaliser et contrôler	C41.C Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivités	- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Respect des protocoles - Respect des températures - Etiquetage conforme - Qualité du résultat	/3				
	C42.C Mettre en œuvre les techniques de préparations culinaires en collectivités	- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Maîtrise des techniques professionnelles - Qualité de la réalisation - Présentation esthétique, soignée	/6				
	C43.C Assurer le service des repas, des collations en collectivités	- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Respect des protocoles - Respect de la réglementation en vigueur	/3				
	C46 Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités	- Analyse pertinente de sa pratique. - Bilan objectif. - Proposition de solutions réalistes pour corriger les écarts.	/1				
Communiquer	C 52 Transmettre des informations à caractère professionnel	- Transmission fidèle des informations. - Vocabulaire adapté.	/1				
Entretien avec le jury Maîtriser les aspects scientifiques et technologiques (justification orale)			/2				
<b>Note EP2 – 1<sup>ère</sup> partie sur 20 (note en point entier ou arrondi au demi-point supérieur)</b>			<b>/20</b>				