



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

CRDP ALSACE

Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation

CORRIGE BAREME : 0,5 pt par question = 2 pts

Annexe 5

Questions de savoirs associés

S1 – HYGIENE PROFESSIONNELLE

Justifier la décontamination de la conserve de thon et de la lame de l'ouvre boîte.

- Eliminer les micro-organismes présents sur la boîte et la lame et qui pourraient contaminer l'aliment.

S2 – SCIENCES DE L'ALIMENTATION

Expliquer l'intérêt de citronner les bananes et pommes utilisées.

- Eviter le noircissement lié à l'oxydation

S3 – PRODUITS ET MATERIAUX

Citer 2 avantages de l'utilisation de l'acier inoxydable en cuisine de collectivité.

- Ne rouille pas - résiste aux produits chimiques et à la chaleur

S5 – COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

Vous devez contacter un fournisseur. Indiquer les différents moyens de communication que vous pouvez utiliser.

- Téléphone, fax, Internet (mail), courrier...