



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

SAVOIRS ASSOCIÉS CORRIGÉ (2 points)

S1 – HYGIENE PROFESSIONNELLE : (0,5 point)

Justifier l'élaboration d'un plat témoin.

- Permet de faire une analyse microbiologique en cas d'intoxication alimentaire.
- Prévues par la réglementation.

S2 – SCIENCES DE L'ALIMENTATION : (0,5 point)

Énoncer le principe de la liaison froide positive.

- Dès la fin de la cuisson, les plats sont refroidis en cellule (passage d'une température supérieure à +63°C à une température inférieure à + 10°C en moins de 2 heures)
- Stockés à +3°C pendant 4 jours maximum.
- Pour la consommation : remise en température en moins d'une heure à +63°C.

S6 QUALITE DES SERVICES : (0,5 point)

Citer deux critères de qualité pour les assiettes de hors d'œuvre.

- Servie froide, présentation esthétique et assaisonnement correct...

S7 CONNAISSANCE DES MILIEUX D'ACTIVITÉS : (0,5 point)

Préciser où et comment ranger une livraison de lait stérilisé UHT.

- Dans la réserve, température ambiante.

C.A.P.

Spécialité : Assistant technique en milieux familial et collectif

Durée :
4h max

Session
2011

Épreuve :

EP2 Service en collectivités 1^{ère} partie CORRIGE
N°Sujet : 3

Coefficient:
3

Folio
1 / 1