



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
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.

SAVOIRS ASSOCIÉS - CORRIGÉ

S 1 - HYGIENE PROFESSIONNELLE (0,5 point)

Indiquer la température réglementaire minimale à respecter pour le maintien du gratin en liaison chaude.

- + 63 °C

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

Citer quatre mentions obligatoires sur l'emballage alimentaire des fleurons de choux fleurs surgelés.

- *Dénomination – composition – additifs – date de consommation – distributeur ou producteur – quantité nette – prix – étiquetage nutritionnel – mode d'emploi (s'il est indispensable pour une bonne utilisation du produit)*

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

Citer le type de produit utilisé lors de l'entretien de votre plan de travail.

- *Détergent Désinfectant Alimentaire*

S 6 – QUALITE DE SERVICES (0,5 point)

Citer deux critères de qualité pour le gratin de chou-fleur.

- *Esthétique, propreté, goût, température du plat.*

CAP : Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif	Code : 0613P2A	Session 2013	CORRIGÉ
Épreuve : EP2 – Service en collectivités – 1ère partie	Durée : 4 H max	Coefficient : 3	Page 1/1