



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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
Corrigé des questions de savoirs associés (sur 2 points)

- S1 : Hygiène professionnelle (0,5 point)

Indiquer et justifier la température de maintien en liaison chaude du gratin Dauphinois,
+63°C afin d'éviter la prolifération des micro-organismes,

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

Indiquer le principal constituant alimentaire du lait (utilisé dans le flan) et son rôle dans l'organisme,
Calcium, croissance, solidité des os,

- S5 : Communication professionnelle (0,5 point)

Nommer deux outils de communication que peut utiliser le responsable de cuisine pour passer ses commandes,

Le téléphone

Le fax

L'internet

- S7 : Connaissance des milieux d'activités (0,5 point)

Vous travaillez dans un EHPAD. Nommer deux autres structures où le titulaire du CAP peut travailler,

Etablissements sanitaire : centre hospitalier, maison de retraite, foyer-logement, etc ,,,

Etablissement éducatif : école, collège, lycée etc,,,

autres : établissements à caractère médico-social, administrations, etc,,,