



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

**Ce document a été numérisé 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.

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGÉ 13B

Partie écrite : Savoirs Technologiques Associés		
Intitulé des questions relatives à la situation		Barème
S36	Citer les quatre saveurs élémentaires. - sucré - salé - acide - amer	4x1.25 /5
S32	Enoncer 2 facteurs favorables à une bonne digestion chez l'enfant. - une installation confortable et en toute sécurité des enfants - une ambiance calme - manger lentement - ne pas grignoter - manger à des heures régulières - bien mastiquer les aliments	2x2.5 /5
S43	Indiquer et justifier le choix des produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection des jouets. - détergent (1.25pt) pour éliminer les salissures (1.25pt) - désinfectant (1.25pt) pour tuer ou inhiber les micro-organismes et/ou inactiver les virus (1.25pt)	/5
TOTAL		/15

CORRIGÉ		SESSION 2015	
CAP PETITE ENFANCE			
Epreuve EP3: Techniques de services à l'utilisateur	Durée : 2 h 30	Coefficient : 4	Page : 1/1