



**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.

CORRIGÉ 26B

Partie écrite : Savoirs Technologiques Associés		
Intitulé des questions relatives à la situation		Barème
S321	<p>Indiquer deux raisons pour lesquelles vous ne proposez pas de tarte au fromage à Michel.</p> <p>- appareil digestif non adapté : absence de dents ou absence d'enzymes permettant la digestion des composants de la tarte</p> <p>- problème d'intolérance, d'allergie au lait de vache</p>	2x2.5pts /5
S37	<p>Citer une règle d'hygiène à respecter lors de la réalisation de préparations culinaires pour réduire les risques de contamination alimentaire. Justifier cette règle.</p> <p>- se laver les mains ou attacher ses cheveux ou nettoyer le plan de travail ou ne pas tousser... (1 règle =2.5pts)</p> <p>- Justification : éviter ou réduire les contaminations manuportées, aéroportées... (2.5pts)</p> <p>Toute réponse cohérente est acceptée</p>	/5
S432	<p>Nommer le produit utilisé pour l'entretien du four et justifier le choix de ce type de produit.</p> <p>- Un produit décapant (2.5pts)</p> <p>- Il permet d'éliminer les salissures organiques adhérentes plus ou moins carbonisées (2.5pts)</p>	/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