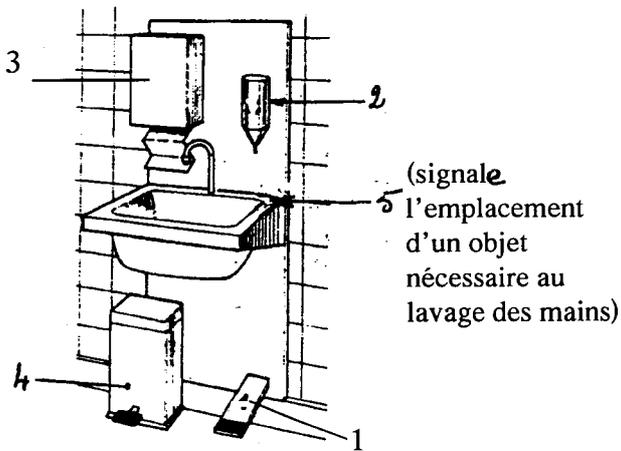


	Académie :	Session :
NE	Examen ou Concours :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
RIEN	Epreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
	<i>(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>	
	Prénoms :	N° du candidat
Ecrire	Né(e) le :	<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)</i>
DANS	Examen ou Concours :	Série* :
CE	Spécialité/option :	
	Repère de l'épreuve :	
CADRE	Epreuve/sous-épreuve :	
	<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>	
	Note : <span style="display: inline-block; border-bottom: 1px solid black; width: 20px; margin-left: 5px;"></span> 20	<i>Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.</i>
	Appréciation du correcteur :	
	* Uniquement s'il s'agit d'un examen	

1. En tenant compte du schéma ci-dessous :

8 points



1.1 Décrire le poste réglementaire de lavage des mains :

-  
-  
-  
-

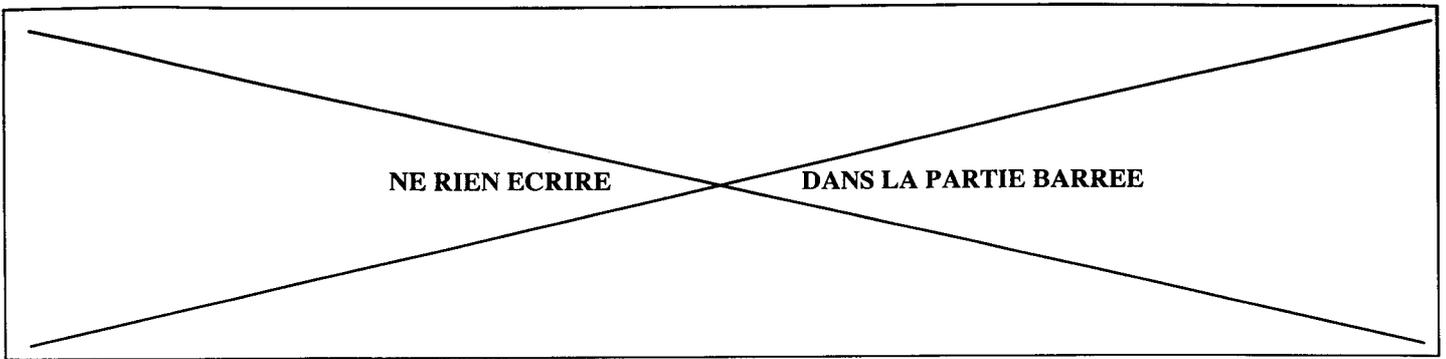
1.2 Expliquer l'intérêt d'un tel équipement :

-

1.3 Citer 4 situations professionnelles qui nécessitent un lavage systématique des mains :

-  
-  
-  
-

CODE EPREUVE : XXXXXX		CONCOURS : OUVRIER PROFESSIONNEL	SPECIALITE : CUISINE	
SESSION 2000	SUJET	EPREUVE : ADMISSIBILITE N°1 TEST D'HYGIENE ET SECURITE		
Durée : 0h30	Coefficient : 1	Code sujet : 77NB99	Page : 1/2	



2. Répondre par vrai ou faux aux affirmations suivantes :

4 points

- Les micro-organismes pathogènes sont inoffensifs.....
- Une toxine est un poison.....
- Le froid tue les micro-organismes.....
- Les micro-organismes aiment l'humidité.....

3. Pour quel élément est-il recommandé d'ajouter un jus d'orange au petit déjeuner ?  
Expliquer le rôle de cette substance.

2 points

4. Nommer 3 aliments qui peuvent constituer un plat protidique principal.

3 points

-  
-  
-

5. Pourquoi est-il indispensable de proposer une crudité par repas ? Donner 1 raison.

1 point

-

6. Pourquoi faut-il consommer au moins une fois par jour des légumes ? Donner 2 raisons.

2 points

-  
-

CODE EPREUVE : XXXXXX		CONCOURS : OUVRIER PROFESSIONNEL	SPECIALITE : CUISINE	
SESSION 2000	SUJET	EPREUVE : ADMISSIBILITE N°1 TEST D'HYGIENE ET SECURITE		
Durée : 0h30	Coefficient : 1	Code sujet : 77NB99	Page : 2/2	