

BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER

1.1

Composants de la pâte	Constituants alimentaires	Modifications créées par la chaleur	CAP	BEP
- AMIDON	- GLUCIDES (Lents)	- Éclate. Prend un volume 30 fois supérieur. Empois d'amidon	4 (0,5 x 8)	2 (0,25 x 8)
- GLUTEN	- PROTIDES			
- SUCRES RAPIDES	- GLUCIDES (Rapides)	- Coagule / Solidification		
- EAU	- EAU	- Caramélisation - Évaporation		

1.2 Mettre en relation les propriétés organoleptiques d'un pain au levain avec les sens qui les perçoivent.

Sens	Propriété Organoleptique	CAP	BEP
- Vue - Odorat - Oûie - Goût	Dorée / La mie est crème Noisette grillée Crépité Acidité	3 (0,25 x 4) + (0,5 x 4)	2 (0,25 x 8)

1.3 Dans quel endroit du corps humain commence la digestion de l'amidon ?

La bouche

1 0,5

1.4 Citer les quatre saveurs.

- Acide – Sucré – Salé - Amer

2 1
(0,5 x 4) (0,25 x 4)

1.5 Localiser sur le schéma de la langue les papilles qui perçoivent ces quatre saveurs.

- ① Acide
- ② Sucré
- ③ Salé
- ④ Amer

2 1
(0,5 x 4) (0,25 x 4)

1.6 Relever dans le texte la définition de la chaîne du froid.

"C'est l'ensemble du système qui permet de refroidir et de maintenir au froid les aliments de leur lieu de production à leur lieu de consommation..."

1 0,5

1.7 - pour la congélation : de -18°C à -40°C

- pour la réfrigération : de 0 à +4°C

2 2
(1x2) (1x2)

SUJET INTERACADEMIQUE	Examens : CAP/BEP	SESSION 2000	CORRIGE
Spécialité : BEP ALIMENTATION option BOULANGER CAP BOULANGER		EP2 Sciences appliquées EP3 Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	
BEP 1H30 / CAP 1H00	Coef. BEP 2 / Coef. CAP 2	Note éliminatoire :	Document : 1/3

1.8 Arrêt de la multiplication microbienne.	CAP 1	BEP 1
1.9 - Temps de déchargement trop long. - Mauvais réglage des chambres froides etc...	2 (2x1)	2 (1x2)
1.10 Une rupture de la chaîne du froid favorise le réveil et le développement des micro-organismes.	1	0,5
1.11 Il faut faire cuire l'aliment avant de le consommer.	1	0,5
TOTAL	20	13
<u>2. SCIENCES APPLIQUÉES AUX ÉQUIPEMENTS ET AUX LOCAUX PROFESSIONNELS</u>		
2.1 – Organe de coupure générale de gaz, situé à l'extérieur du local - robinet de barrage accessible entre le compteur et l'appareil - conformité aux normes des matériels et canalisations - système de ventilation.	6	6
2.2 - Extraction de l'air vicié (particules de graisse, odeur, produit de combustion, fumées). - Introduction d'air neuf.	2	1
2.3 - Action mouillante - Action détersive.	4	2
2.4 – Efficace - non agressif pour l'homme et l'environnement - non corrosif - facile à diluer et à rincer.	8	4
	20	13
		BEP
3.2 Tendances actuelles du comportement alimentaire ⇒ Les pommes de terre : augmentation de 1810 à 1925 Diminution depuis 1925 ⇒ La viande : augmentation constante (consommation multipliée par 4,5 en 150 ans). ⇒ Le pain : diminution constante depuis 1880 (600g/jour) jusqu'en 1990 (140g/jour). ⇒ Les Français mangent de plus en plus de viande. Les Français mangent de moins en moins de pommes de terre et de pain.		2 (4x0,5)

SUJET INTERACADEMIQUE	Examens : CAP/BEP	SESSION 2000	CORRIGE
Spécialité : BEP ALIMENTATION option BOULANGER CAP BOULANGER	EP2 Sciences appliquées EP3 Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements		
BEP 1H30 / CAP 1H00	Coef. BEP 2 / Coef. CAP 2	Note éliminatoire :	Document : 2/3

3.3 Une alimentation hyperglucidique : consommation d'aliments riches en matières grasses, dont les graisses cachées dans la viande.

Une alimentation hyperlipidique : consommation d'aliments riches en sucres rapides.

3.4 Deux conséquences d'une alimentation hyperlipidique:

- graisses dans le sang
- cholestérol
- maladies cardio-vasculaires (infarctus du myocarde – thrombose).

Deux conséquences d'une alimentation hyperglucidique:

- diabète
- obésité.

3.5 Deux carences alimentaires + conséquence :

- carence en fibres alimentaires : problème de transit intestinal
- carence en vitamines : retard de croissance (A)
 - Lésions oculaires (A) – Lésions cutanées (A – B3 ou PP)
 - Déminéralisation (D) – Spasmophilie (D)
 - Mauvaises absorption des graisses (E)
 - Altération des tissus conjonctifs (E)
 - Trouble de la coagulation (K)
 - Fatigue (C – B3 – B12)
 - Diminution de la résistance aux infections (C)
 - Troubles neurologiques (B1) – Lésion des muqueuses (B3 – PP)
 - Diminution de l'appétit (B3 ou PP – B12)
 - Douleurs neuro-musculaires (B12)
 - Troubles de la mémoire (B12).
- carence en minéraux :
 - calcium : décalcification, rachitisme, tétanie, spasmes musculaires
 - phosphore : déminéralisation, troubles nerveux
 - magnésium : fatigue, crise de spasmophilie, irritabilité.

Le jury apprécie :

- l'exactitude des connaissances
- l'aptitude à mobiliser des connaissances
- les qualités d'expression écrite.

	BEP
	2
	2
	2
	2
	3
	1
	14

SUJET INTERACADEMIQUE	Examens : CAP/BEP	SESSION 2000	CORRIGE
Spécialité : BEP ALIMENTATION option BOULANGER CAP BOULANGER		EP2 Sciences appliquées EP3 Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	
BEP 1H30 / CAP 1H00	Coef. BEP 2 / Coef. CAP 2	Note éliminatoire :	Document : 3/3