


NE RIEN ECRIRE	Académie :	Session :		
	Examen ou Concours :	Série :		
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous-épreuve :			
	NOM :			
	(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)			
	Prénoms :	N° du candidat		
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)		
DANS CE CADRE	Examen ou Concours :	Série* :		
	Spécialité/option : <u>POISSONNIER</u>			
	Repère de l'épreuve :			
	Epreuve/sous-épreuve :			
	(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)			
	Note : <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td style="text-align: center;">/</td></tr><tr><td style="text-align: center;">20</td></tr></table>	/	20	Appréciation du correcteur :
/				
20				
	<i>Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.</i>			

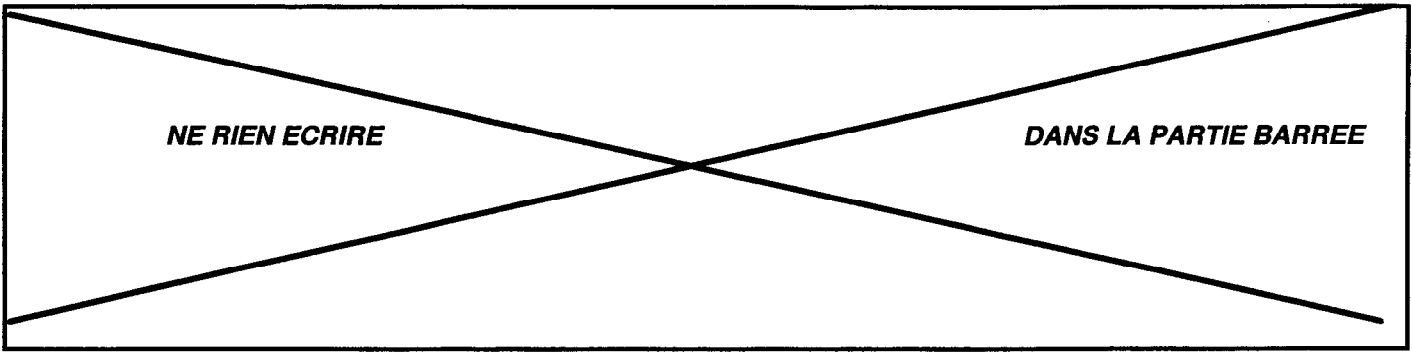
* Uniquement s'il s'agit d'un examen

Un adulte consomme pour son déjeuner un sandwich (jambon - beurre), une glace (3 boules vanille + chantilly) et une boisson au cola.

1) Complétez le tableau ci-dessous en précisant le nom du groupe d'aliments auquel appartient l'aliment et cochez la ou les case(s) du ou des constituant(s) alimentaire(s) correspondant(s) (**BEP et CAP : 6 points**) :

Aliments	Groupe d'aliments	Constituants alimentaires		
		Protides	Lipides	Glucides
Pain				
Beurre				
Jambon				
Glace (lait/oeuf/sucre)				
Chantilly				
Boisson au cola				

 ACADÉMIE RENNES	EXAMEN : BEP/CAP	SPECIALITE : ALIMENTATION	
	SESSION 2000	SUJET	EPREUVE : SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS
Durée : 1h00 pour CAP / 3h30 total EP2 pour BEP (sauf Pâtissier : 2h30)	Coefficient : 2 pour CAP / 5 total EP2 pour BEP (sauf Pâtissier : 3)	Code sujet : 216DLC00	Page : 1/6



2) Indiquez quel est le groupe d'aliments absent du repas (**BEP : 0,5 point ; CAP : 2 points**) :

.....

3) Proposez les autres repas de la journée (petit-déjeuner, dîner) en tenant compte de l'équilibre journalier :
(BEP : 4 points ; CAP : 6 points)

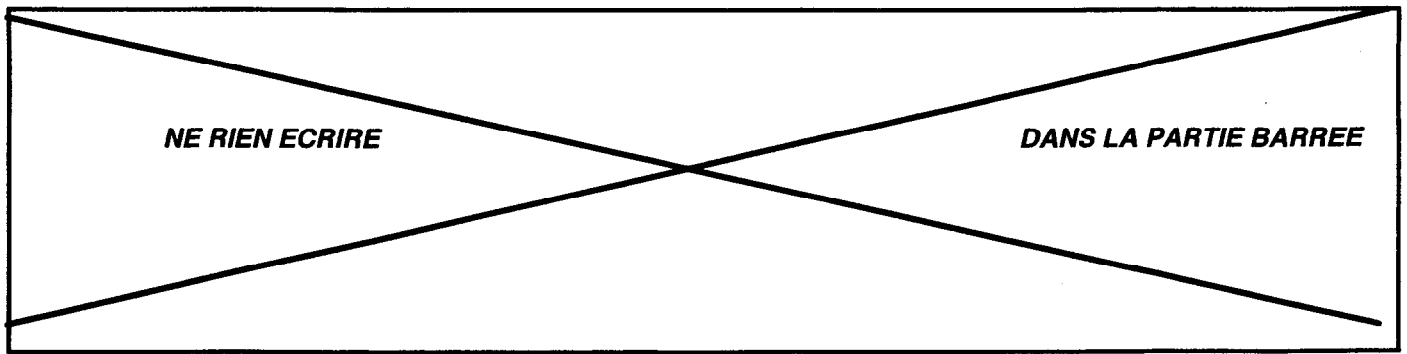
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

4) Précisez le rôle dans l'organisme des constituants alimentaires (**BEP et CAP : 3 points**) :

Protides :
.....
.....

Lipides :
.....
.....

Glucides :
.....
.....



5) Classez, par type, dans le tableau ci-dessous, les huit micro-organismes et parasites suivants :
salmonelle, levure de boulanger, agent de l'hépatite B, staphylocoque, clostridium botulinum, vers (oxyures), clostridium perfringens, tenia. *(BEP et CAP : 4 points)*

Bactéries	Virus	Champignons microscopiques	Parasites
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

6) Parmi les micro-organismes cités ci-dessus, l'un d'eux a un rôle utile dans l'alimentation.

a) Citez ce micro-organisme *(BEP uniquement : 0,5 point)* :

b) Donnez un exemple d'application pratique en fabrication culinaire et expliquez les phénomènes (physiques et chimiques) qui se produisent au cours de cette fabrication *(BEP uniquement : 3,5 points)* :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

7) Dans la liste proposée à la question 5, relevez trois micro-organismes pathogènes (**BEP : 1,5 point ; CAP : 3 points**) :

.....

.....

.....

8) Citez trois symptômes d'une intoxication alimentaire (**BEP : 1,5 point ; CAP : 3 points**) :

.....

.....

.....

9) Proposez trois mesures d'hygiène pour éviter la contamination des aliments dans votre pratique professionnelle (**BEP : 1,5 point ; CAP : 3 points**) :

.....

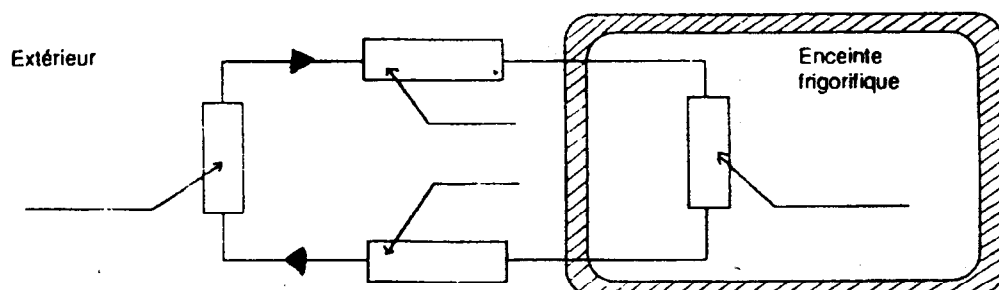
.....

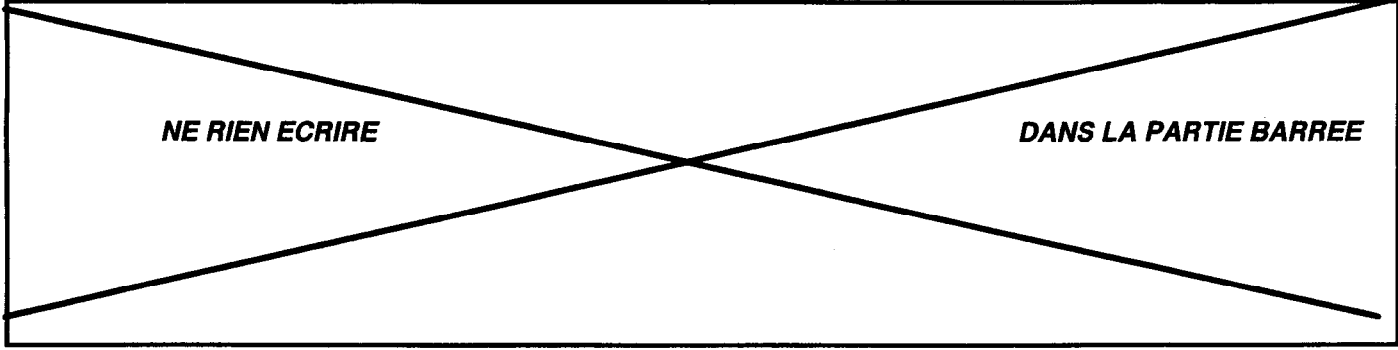
.....

.....

10) Dans votre exercice professionnel la conservation des denrées alimentaires périssables est liée à la technologie du froid.

Les quatre organes indispensables au bon fonctionnement d'un appareil producteur de froid mécanique sont : l'évaporateur, le condensateur, le compresseur et le tube capillaire-détendeur. Situez-les sur le schéma ci-dessous (**BEP : 4 points ; CAP : 2 points**) :





11) Complétez le texte ci-dessous à l'aide des sept mots de la liste qui suit (certains d'entre eux sont utilisés plusieurs fois) :

gazeux - liquide - énergie thermique - condensateur - compresseur - évaporateur - détendeur.
(BEP uniquement : 3 points)

* Le est un moteur électrique dont le but est d'augmenter la pression à l'intérieur du circuit. Cette augmentation de pression prépare le gaz à passer à l'état

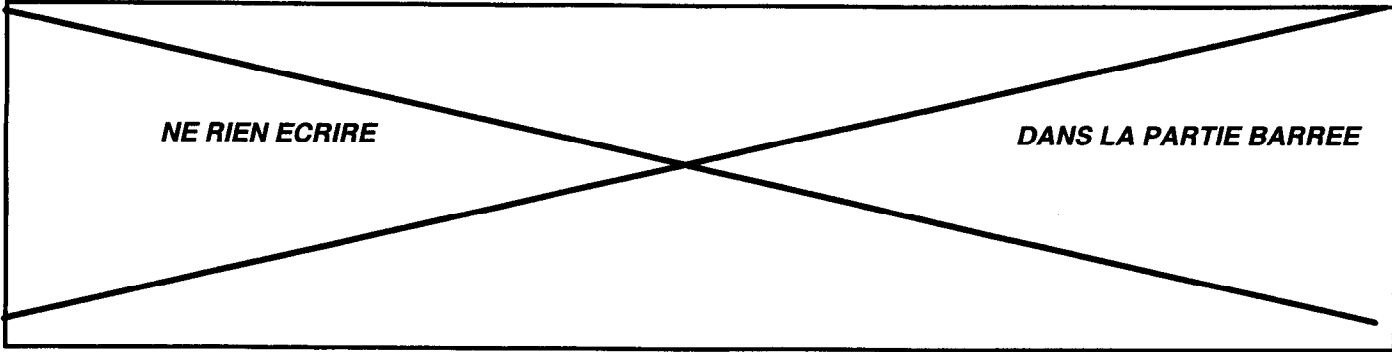
* Le permet au gaz de libérer l' accumulée à l'intérieur de la chambre froide : c'est pourquoi on ressent de la chaleur en le touchant. Le gaz passe à l'état
Certaines grosses installations récupèrent cette chaleur pour réchauffer de l'eau pour un système de chauffage central.

* A présent, à l'état, le fluide passe dans le qui diminue la pression à l'intérieur du circuit. Cette diminution de pression prépare le fluide à passer à l'état

* L' permet au fluide d'absorber l' contenue dans la chambre froide. Le fluide passe alors de l'état à l'état
Cette absorption de chaleur se traduit par une "création" de froid.

12) Dans le tableau ci-dessous, citez trois appareils producteurs de froid et précisez les températures d'utilisation *(BEP et CAP : 3 points)* :

Appareils producteur de froid	Températures d'utilisation



13) Définissez les termes **Congélation** et **Réfrigération** (*BEP : 2 points ; CAP : 5 points*) :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

14) Vous travaillez en liaison froide. Citez deux précautions de rangement à prendre pour le stockage des plats préparés et justifiez-les (*BEP uniquement : 2 points ; sauf BEP Pâtissier : 4 points*) :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....