

ACADÉMIE DE POITIERS	Session 2000	Feuille : 1 / 12	N° d'anonymat
EXAMEN : BEP ALIMENT. option Poissonnier - CAP Poissonnier			
Epreuve : Sciences Appliquées			
Durée : BEP..1h15..... CAP 1h00		Coef : BEP..... CAP 2	
NOM :		Prénom :	



EXAMEN : BEP ALIMENT. option Poissonnier - CAP Poissonnier			N° d'anonymat
Epreuve : Sciences Appliquées			
Durée : BEP..1h15..... CAP 1h00		Coef : BEP..... CAP 2	
NOM :		Prénom :	

Le candidat au BEP traite toutes les questions

Le candidat au CAP traite les questions I et II

BEP
/ 13

CAP
/ 20

I - Sciences Appliquées à l'Alimentation et à l'Hygiène

A - ALIMENTATION

1. Après lecture du document n°1 (annexe 1) répondre aux questions suivantes :

1.1 Qu'appelle-t-on graisses cachées ?

.....

1.2 Quel facteur influence la teneur en graisse des poissons d'élevage ?

.....

1.3 Citer deux avantages de la cuisson à la vapeur du poisson.

-
 -

2. Le poisson est un aliment intéressant sur le plan nutritionnel.

2.1 A partir du document n°2 (annexe 1), citer le principal composant alimentaire énergétique présent dans le poisson.

.....

<i>Barème</i>	
BEP	CAP
1	0,5
0,5	0,5
2	1
1	0,5

~~NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE~~

✂

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2 Indiquer le rôle essentiel de ce composant.

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

2.3 Quel est le résultat de la digestion de ce composant ?

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

3. Les aliments sont répartis en groupes en fonction de leurs apports nutritionnels.

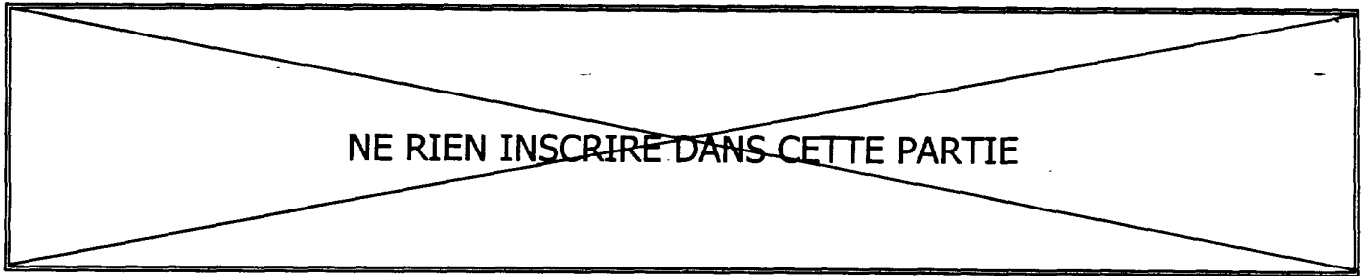
3.1 Citer le groupe auquel appartient le poisson.

.....
.....

3.2 A partir de la liste ci-dessous, indiquer les aliments qui font partie du même groupe :
pain, beurre, haricots verts, jambon omelette, banane, pâtes, steaks hachés, homard.

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

Barème	
BEP	CAP
1	0,5
1	0,5
0,5	0,5
2	1



✂



B - HYGIENE

Le poisson est un aliment très altérable

- 1. Citer quatre facteurs favorisant l'altération du poisson entre la pêche et la mise en vente.

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

- 2. Les salmonelles sont des bactéries pouvant contaminer les poissons et les coquillages.
Ce sont des micro-organismes pathogènes aéroanaérobies.

2.1 Définir les termes soulignés.

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

<i>Barème</i>	
BEP	CAP
2	1
2	2

~~NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE~~

~~NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE~~

Feuille 4/12

2.2 Ces micro-organismes peuvent être responsables de maladies infectieuses alimentaires (MIA) et de toxi-infections alimentaires (TIA).

Compléter le tableau suivant en indiquant les différences qui existent entre MIA et TIA.

	M.I.A	T.I.A
Durée d'incubation		
Mode d'action		

Barème	
BEP	CAP
1	1
2	1
4 (8x0,5)	1
	1
	0,5
	0,5

3. Pour éviter le développement microbien, on utilise comme procédés de conservation pour les produits de la mer : les conserves appertisées et la surgélation.

Compléter le tableau suivant :

	APPERTISATION	SURGELATION
Principe		
Action sur les micro-organismes		
Température de stockage		
Durée de conservation		

~~NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE~~

✂

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

II - Sciences Appliquées aux Equipements

La poissonnerie dans laquelle vous travaillez est équipée d'une chambre froide.

1. Annoter le schéma d'une chambre frigorifique présenté en annexe 2.
2. Expliquer le principe de production du froid par compression.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Colorier : - en bleu le fluide à l'état liquide,
- en rouge le fluide à l'état gazeux.
4. Le poisson est un aliment fragile. Indiquer sa température de conservation.

.....

.....

.....

<i>Barème</i>	
BEP	CAP
4	2
3	2
2	1
1	1

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

✂

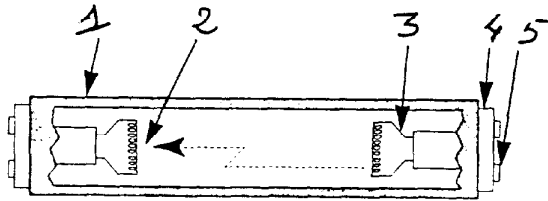
NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 6/12

5. Une partie du travail de préparation du poisson avant la vente est faite à l'intérieur du bateau de pêche ou la nuit. Cela nécessite un éclairage permanent.

5.1 Indiquer le type d'éclairage présenté dans le schéma suivant :

.....



- 1- Tube en verre revêtu de matière fluorescente
- 2- Vapeur de mercure
- 3- Electrodes
- 4- Culot
- 5- Fiches d'alimentation

5.2 Enoncer brièvement son principe de fonctionnement.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

<i>Barème</i>	
BEP	CAP
1	0,5
2	2

~~NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE~~

✂

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 7/12

5.3 Citer trois avantages de ce type d'éclairage.

-
-
-

<i>Barème</i>	
BEP	CAP
3	1,5
2	1,5
2	1,5

6. A la fin d'une vente sur un étal, il faut, par mesure d'hygiène, tout nettoyer et désinfecter. On utilise donc un détergent et un désinfectant.

Définir ces deux termes et leur mode d'action.

Détergent : - Définition :

.....
.....

- Mode d'action :

.....
.....

Désinfectant : - Définition :

.....
.....

- Mode d'action :

.....
.....

~~NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE~~

✂

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE Feuille 8/12

III- Questions Spécifiques BEP

Le menu que vous venez de consommer est le suivant :

- Crudités : betteraves et endives
- Filet de poisson poché
- Pommes de terres à l'anglaise
- Fromage
- Compote de poires + biscuit sec

1. Compléter le schéma de l'appareil digestif (annexe 3)

2. Quel est le but de la digestion ?

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

3. En reprenant la composition du poisson question I, compléter le tableau suivant : en précisant pour chacun des composants alimentaires, le ou les nutriments qui en résultent.

Composants alimentaires	Nutriments
Glucides	
Lipides	
Sels minéraux	
Vitamines	
Eau	

BEP
4,5
1
5

~~NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE~~

✂

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 9/12

4. Certains autres composants alimentaires présents dans le menu, ne sont pas transformés au cours de la digestion.

4.1 Lesquels ?

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

4.2 Quel est leur rôle dans l'organisme ?

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

BEP
1
0,5
1

Qualité de l'expression écrite

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 10/12

Annexe 1

Document 1

Gare aux graisses cachées

Sans doute parce qu'on "fait maigre" en mangeant du poisson, nombre de consommateurs sont persuadés qu'il est toujours moins gras que la viande. C'est souvent le cas, mais pas systématiquement. Alors qu'un steak grillé ne contient pas plus de 4 % de matières grasses, le saumon en affiche 12 %, le maquereau 18 %. En outre, les poissons d'élevage, bourrés d'aliments très énergétiques, sont beaucoup plus gras que leurs

équivalents sauvages. Lors de notre précédent test, nous avons trouvé des bars d'élevage à 11 % de matières grasses (1 % pour le sauvage), des turbots à 8 % (contre 3 %). L'affichage du caractère sauvage ou d'élevage n'est, hélas, pas obligatoire, mais un bon poissonnier doit pouvoir vous renseigner. Mais c'est surtout le mode de cuisson qui peut faire la différence.

Une limande cuite à la vapeur n'affiche que 1 % de matières grasses ; frite, elle en contient 13 %. Encore plus gras, les bâtonnets de poisson panés sont à fuir. Pour profiter pleinement des vertus diététiques du poisson, excellente source de protéines et de minéraux, préférez la cuisson à la vapeur, au court-bouillon ou au four. Les qualités gustatives n'en seront que mieux préservées.

Document 2

COMPOSITION MOYENNE

de 100 g de parties comestibles

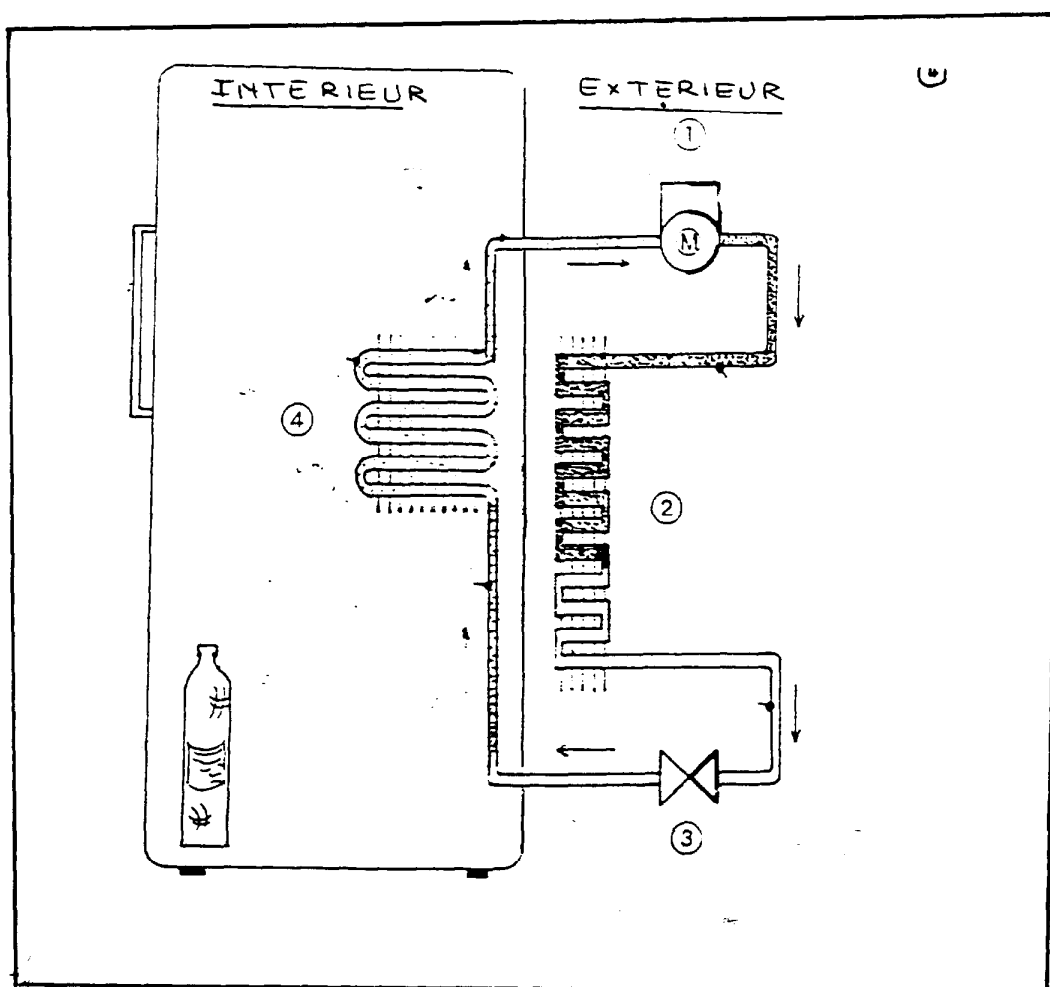
Glucides	0 à 6 g.
Lipides	1 à 15 g.
Protides	10 à 18 g.
Sels minéraux	0,8 à 1,5 g.
Eau	75 à 80 g.
Vitamines A, B ₁ , B ₂ , B ₆ , D, PP, C.	

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 11/12

Annexe 2



NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE



NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 12/12

Annexe 3

Schéma de l'appareil digestif

Annoter à gauche le nom des organes et à droite le nom des sucs digestifs sécrétés.

