

Académie de Poitiers	SESSION JUIN 2000	Feuille 1/5	N° d'anonymat
EXAMEN : CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE DUREE : 0 H 45 COEF : 1 Epreuve : Sciences appliquées			
NOM :		Prénom :	

✂

EXAMEN : CAP Employé technique de collectivité Epreuve : Sciences appliquées	N°
---	----

NOTE / 20

1. En cuisine de collectivité, les préparations culinaires subissent des traitements thermiques.

A l'aide du document ci-dessous, précisez l'activité des micro-organismes aux différentes températures. Indiquez vos réponses au niveau des flèches. (5 points)

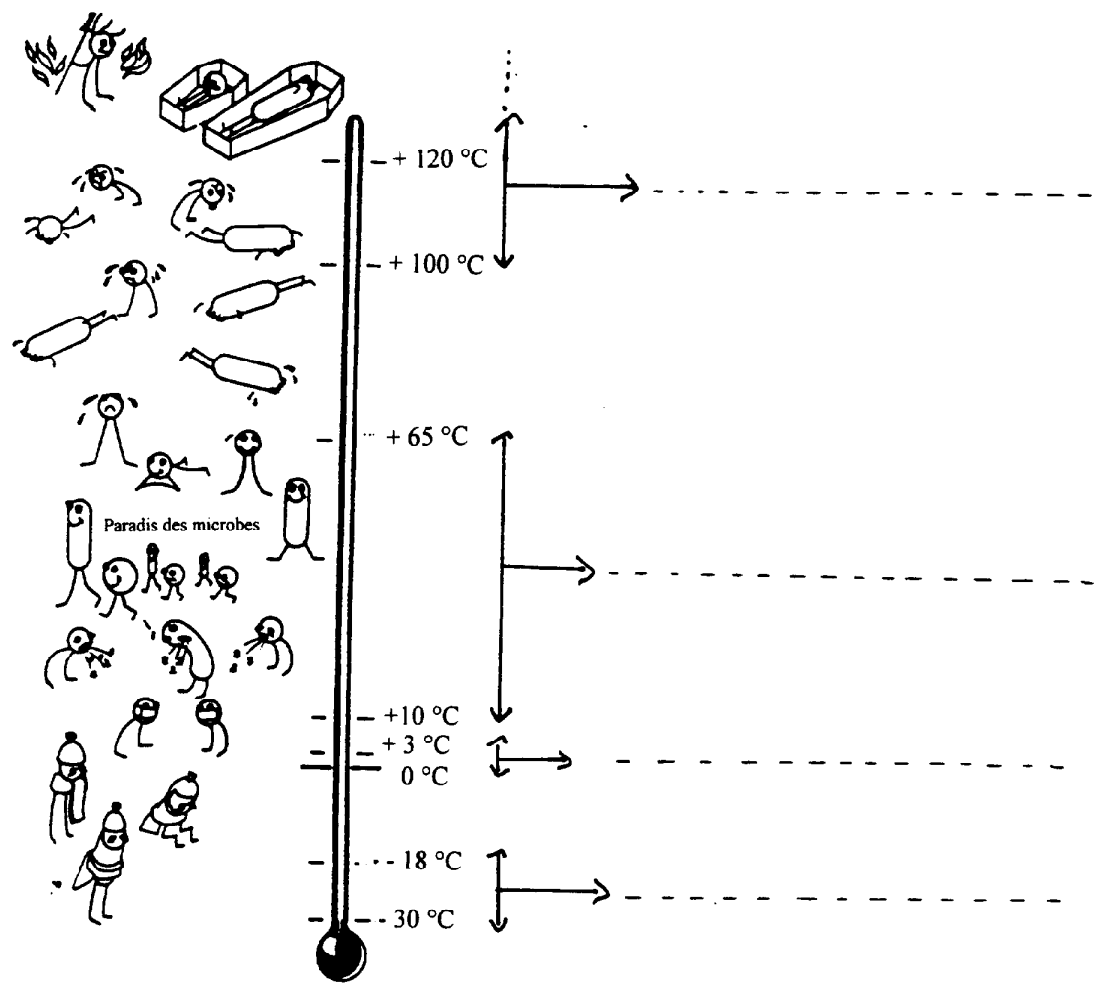



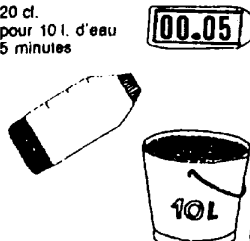
Figure 4 : Influence de la température sur les micro-organismes.

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

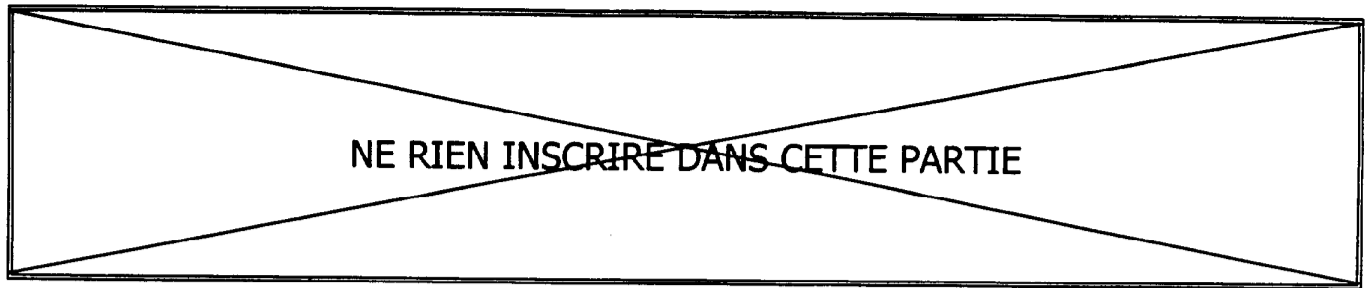


NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Lors de la remise en état et de l'entretien des locaux, vous utilisez souvent de l'eau de javel. Après lecture du document ci-dessous, justifiez :

CE QU'IL FAUT DESINFECTER	COMMENT DESINFECTER	DOSAGES D'EAU DE JAVEL A 12° chl. DUREE DE CONTACT	RECOMMANDATIONS PARTICULIERES
<p>SURFACES LISSES SOLS, CARRELAGES, REVETEMENTS, MOBILIER, MATERIEL</p> <p>Email, faïence, grès, plastique, métal, marbre, peinture vinylique, vernis, etc...</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Javeiliser après nettoyage et rinçage. Passer la solution javellisée. Le rinçage est obligatoire pour les surfaces métalliques (risques de piqûres) et pour toutes surfaces devant être au contact de denrées alimentaires (réglementation). Il est facultatif pour les sols... 	<p>20 cl. pour 10 l. d'eau 5 minutes</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Revetements collés : éviter les infiltrations d'eau. Ustensiles (levettes, éponges, serpillères...) : ils doivent être rincés, essorés et séchés à l'air après utilisation. Aluminium, acier inoxydable... : On peut partiellement javelliser dans les conditions normales, sous réserve de procéder à froid et de bien rincer. Ne pas mélanger l'eau de Javel aux produits de lavage ou de nettoyage, qui n'ont pas été étudiés à cet effet : la désinfection serait compromise. <p>(Document de la Chambre syndicale de l'eau de Javel)</p>

2.1 Le temps de contact de 5 minutes ? (1,5 point)



2.2 La javellisation après le nettoyage et le rinçage ? (1,5 point)

2.3 L'interdiction de mélanger l'eau de javel aux produits de lavage ? (1,5 point)

2.4 La non utilisation sans dilution de l'eau de javel vendue en berlingots (48° chl) ? (1,5 point)

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

✂

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 4/5

3. Observez attentivement cette étiquette et complétez le tableau (6 points)



10 Steaks hachés
SURGELES
100% pur bœuf
10% M.G. maxi.



PRODUCTION FRANÇAISE
FABRICATION N° 245 SG

DÉNOMINATION:
Steak haché de bœuf surgelé.
Matière grasse: 10% maximum.

INGRÉDIENTS:
100% pure viande de bœuf.

CONSERVATION:
• 24 heures dans un réfrigérateur • 3 jours dans le compartiment à glace d'un réfrigérateur
• Jusqu'à la date limite de consommation (indiquée sur le côté de l'étui) dans un congélateur ou le compartiment conservateur du réfrigérateur*** ou**** (-18°C)

DATE DE FABRICATION:

A CONSOMMER AVANT LE:

01 AVRIL 2000

01 JANVIER 2001

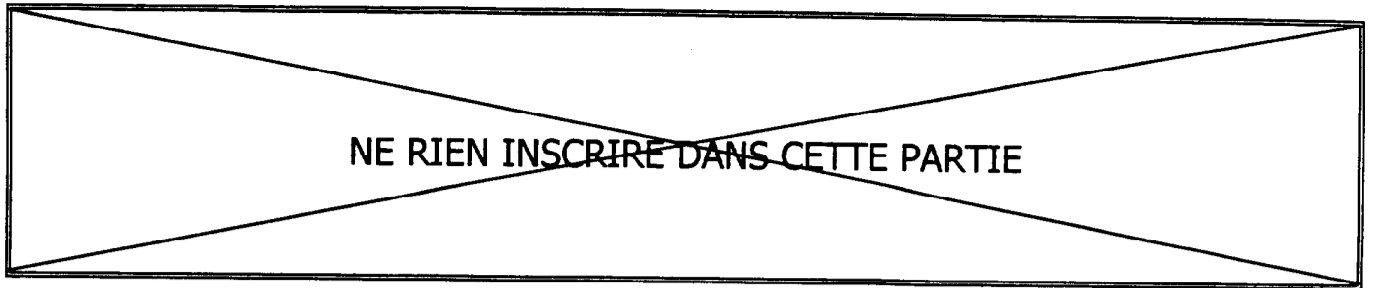


VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100 G:
Protides: 19,5 g - Lipides: 10 g.
VALEUR ÉNERGÉTIQUE MOYENNE POUR 100 G:
703 Kjoules soit 168 Calories.

AFIN DE LUI GARDER TOUTES SES QUALITÉS, NE PAS RECONGÉLER UN PRODUIT DÉGÉLÉ.

Poids net 1 kg

QUESTIONS	REponses
Quel est le mode de conservation utilisé ?	
Quelle est la nature du contenu ?	
Indiquez le pourcentage de lipides	
Quelle est la durée maximale de conservation de ce type de produit ?	



✂

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE	Feuille 5/5
------------------------------------	-------------

4. La valeur nutritionnelle indiquée sur l'étiquette fait apparaître un taux de protides élevé. Quel est le rôle des protides dans l'organisme ? (1,5 point)

5. Pourquoi ne doit-on pas recongeler un produit décongelé ? (1,5 point)