

ACADÉMIE DE POITIERS	SESSION 2000	Feuille : 1 / 10	N° d'anonymat
<b>EXAMEN : BEP ALIMENT. (option Charcutier Préparation Traiteur) - CAP Charcutier</b> Epreuve : Sciences Appliquées      EP2 ⇨ B E P      EP3 ⇨ C A P			
Durée :		Coef :	
NOM : .....		Prénom : .....	

<b>EXAMEN : BEP ALIMENT. (option Charcutier Préparation Traiteur) - CAP Charcutier</b> Epreuve : Sciences Appliquées      EP2 ⇨ B E P      EP3 ⇨ C A P			N° d'anonymat
---	--	--	---------------

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

Aliments (100 g)	Eau	Apports Importants			Autres constituants
		Protéines (en g)	Fer (en mg)	Vit. B1 (en mg)	Lipides (en g)
Viandes et charcuteries	75 %	20	2 - 3	0,15	5 à 20
Charcuteries grasses	50%	15	1 - 2	0,1 - 0,5	20 à 50
Poissons	75 %	20	1 - 2	0,15	5 à 12
Mollusques, crustacés	80 %	20	1 - 6	0,1	2
Deux œufs entiers	75 %	12	2	0,1	12

Barème	
BEP	CAP
1	0,5
1	0,5

1. Après avoir examiné ce tableau :

a) Dire à quel groupe appartient les aliments cités.

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

b) Citer le principal constituant alimentaire apporté par ces aliments.

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

~~NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE~~

✂

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 2/10

c) Citer deux rôles des protéines dans l'organisme.

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

d) Citer le rôle du fer dans l'organisme.

.....  
.....

2. Calculer la valeur énergétique, en kilojoules (Kj) de :

- **100 g de viande** : de ..... Kj à ..... Kj

- **100 g de charcuterie grasse** : de ..... Kj à .....Kj

- **100 g de poisson** : de ..... Kj à ..... Kj

⇒ Qu'en déduisez-vous ?

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

*Rappel* : 1 g de protides apporte 17 Kj.  
1 g de glucides apporte 17 Kj.  
1 g de lipides apporte 38 Kj.

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

~~NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE~~



NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 3/10

3. Rappeler les quatre principales règles d'équilibre d'un menu.

- .....
- .....
- .....
- .....

⇒ Etablir un menu en respectant ces règles.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. Le saucisson sec est une charcuterie sèche; sa fabrication découle d'une transformation chimique de ses ingrédients.

a) Compléter le tableau

Fermentation	Molécule consommée	Molécule produite	Micro organisme	Produit élaboré

<i>Barème</i>	
BEP	CAP
3	1,5
2,5	2,5

~~NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE~~



NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

*b) Citer trois conditions favorables aux fermentations.*

- .....
- .....
- .....

5. Les produits de charcuterie peuvent être contaminés par des bactéries pathogènes.

*a) Définir le mot "pathogène".*

- .....
- .....
- .....

*b) Citer deux bactéries pathogènes pouvant contaminer des charcuteries.*

- .....
- .....

*c) Dans votre activité professionnelle, citer trois mesures préventives pour éviter ces contaminations.*

- .....
- .....
- .....

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

~~NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE~~



NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

*II - Sciences Appliquées aux Equipements et aux Locaux*

1. Citer les quatre principales qualités recherchées pour le revêtement du sol d'un laboratoire de charcuterie.

- .....
- .....
- .....
- .....

2. Il est important de nettoyer et désinfecter chaque jour le sol du laboratoire. A l'aide du document **annexe 1** répondre aux questions suivantes :

a) *A quel type de produit appartient-il ?*

- .....
- .....

b) *Expliquer son rôle.*

- .....
- .....
- .....
- .....

c) *Quel est son intérêt dans votre laboratoire ?*

- .....
- .....
- .....

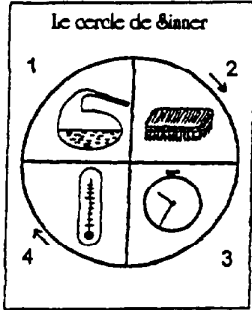
<i>Barème</i>	
BEP	CAP
4	2
2	1
2	2
2	1

**NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE.**

d) *Quels sont les quatre principaux paramètres à respecter pour une efficacité optimale de votre nettoyage ?*

*Aidez-vous du schéma ci-contre.*



- .....

.....

- .....

.....

- .....

.....

- .....

.....

<i>Barème</i>	
BEP	CAP
4	4
6	3

3. Etablir un protocole quotidien pour l'entretien de votre laboratoire. Compléter le tableau

<b>Fréquence</b>	❖
<b>Equipement</b>	❖ ❖ ❖
<b>Produits</b>	❖ ❖
<b>Méthode</b>	❖ ❖ ❖ ❖ ❖

~~NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE~~

✂

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 7/10

Questions Spécifiques au BEP

1. L'analyse microbiologique de steak haché en **annexe 2** est-elle satisfaisante?  
Justifier sa réponse.

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

2

2. Les micro-organismes aérobies font partie des microflores recherchées lors des analyses. Quelles erreurs indiquent leur présence dans un aliment ?

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

1

BEP /13 pts
2
1

**NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE**



**NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE**

3. Expliquer les précautions à prendre, lors de la fabrication des steaks hachés, en utilisant "les 5 M", c'est-à-dire les cinq groupes de facteurs, qui peuvent intervenir dans les risques :

- *Matière* : .....

- *Matériel* : .....

- *Milieu* : .....

- *Méthode* : .....

- *Main-d'œuvre* : .....

4. Compléter le tableau du principe de refroidissement rapide des plats cuisinés à l'avance (PCA) :

<i>Matériel utilisé</i>	<i>Température à cœur des PCA après cuisson</i>	<i>Durée du refroidissement</i>	<i>Température de stockage</i>	<i>Durée de stockage</i>

*Qualité de l'expression écrite pour l'ensemble du devoir*

**BEP /13 pts**

5

5

1



NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 9/10

Annexe 1

## Informations Techniques



### DÉTERGENT DÉSINFECTANT POUR TOUTES SURFACES ET MATÉRIELS

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

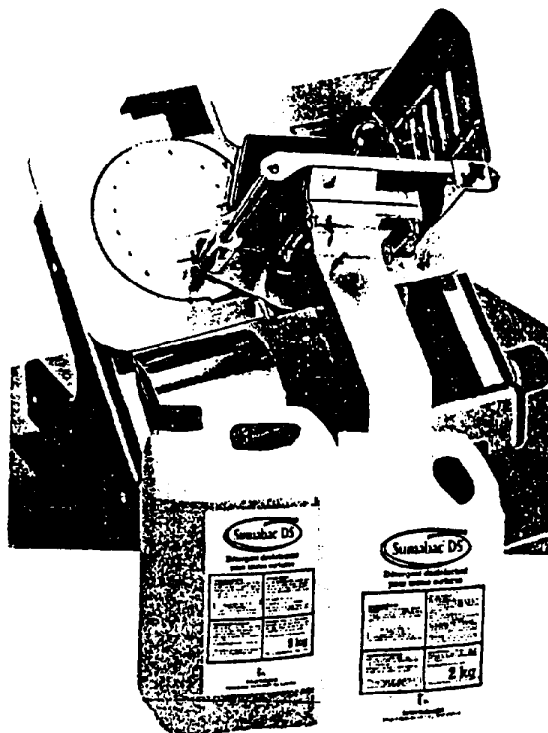
- Nature : liquide homogène et parfumé.
- Densité à 20 °C : 1,055-1,065.
- pH [solution aqueuse à 1 %] : 10-10,4.
- Composition : ammonium quaternaire associé à un mélange d'agents alcalins et séquestrants, de tensio-actifs non ioniques et d'agents anti-mousse.

#### CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Bidon de 5 kg net.
- Bidon de 2 kg net.
- Stocké dans des conditions normales de température, le produit reste stable au cours du temps.

#### APPLICATION

- SUMABAC DS est spécialement développé pour le nettoyage et la désinfection en une seule opération des sols et de toutes surfaces et équipements en cuisine professionnelle.



Lever Industriel  
Systèmes-Hygiène

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 10/10

**Annexe 2**

CONSEIL GÉNÉRAL DE LA CHARENTE -  
LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL

Analyse n° : D 98-3224  
Date de réception : 18/03/1998  
Nature : STEACK HACHE FOURNISSEUR 17.03

**Résultats d'analyse bactériologique**

<i>Germes recherchés</i>	<i>Critères</i>	<i>Résultats</i>	<i>Grille de qualité</i>			
			<i>S</i>	<i>A</i>	<i>NS</i>	<i>TO</i>
Microorganismes aérobies 30°C / g V 08 051	300 000	3 800 000	❖			
Coliformes thermotolérants / g V 08 060	10	< 10	❖		❖	
Staphylocoques à coagulase positive V 08 057-2	100	< 100	❖			

S : Satisfaisant  
A : Acceptable  
NS : Non satisfaisant  
TO : Toxique

Angoulême, le 23 mars 1998  
La Directrice du Laboratoire

  
Docteur Pascale SAUVAGNAC-JOUARON