

BAREME

CAP

BEP

1 - Alimentation

1.1	5 points (0.5 x 10)	5 points (0.5 x 10)
1.2	3 points (1 x 3)	3 points (1 x 3)
1.3	4 points (2 x 2)	2 points (1 x 2)
1.4	2 points (1 x 2)	1 point (0.5 x 2)
1.5		3 points (0.5 x 6)

Total 14 points

Total 14 points

2 – Hygiène

2.1	1 point (0.5 x 2)	1 point
2.2	2.5 points (0.5 x 5)	2.5 points
2.3	6 points (1.5 x 4)	2 points (0.5 x 4)
2.4	3.5 points (0.5 x 7)	3.5 points (0.5 x 7)
2.5		2 points (1 x 2)
2.6		2 points (1 x 2)

Total 13 points

Total 13 points

3 – Equipements

3.1	2 points (2 x 1)	1 point
3.2	2 points	1 point
3.3	3 points (1.5 x 2)	2 points (1 x 2)
3.4 a	3 points (1.5 x 2)	2 points (1 x 2)
3.4 b	3 points (1 x 3)	1.5 points (0.5 x 3)
3.5		3 points (1 x 3)
3.6		2 points (0.5 x 4)
3.7		0.5 point

Total 13 points

Total 13 points

TOTAL

40 POINTS

40 POINTS

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	BAREME
Specialité : Alimentation / option Boulanger - Pâtissier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1 h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 1 / 1

1) – Alimentation

1.1)

Ingrédients	Groupes d'aliments	Constituants alimentaires caractéristiques
Lait	Produits laitiers	- Protides ou - Calcium
Beurre	Matières grasses	- Lipides
Sucre	Aliments glucidiques sucres	- Glucide
Farine	Aliments glucidiques féculent	- Glucide ou amidon
Œufs	Aliments protidiques	- Protides

1.2)

1 g de lipides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17 k J
1 g de protéides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17 k J
1 g de glucides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	38 k J

1.3) Précisez les rôles dans l'organisme des :

glucides : fournir de l'énergie neuro-musculaire.

protides : renouvellement des cellules.

1.4) Le beurre est la source de 2 vitamines liposolubles. Lesquelles ?

Vitamine A, vitamine D.

EXAMEN : CAP/BEP	SESSION 2001	CORRIGE
SPECIALITE : ALIMENTATION / OPTION BOULANGER - PATISSIER	EPREUVE : SCIENCES APPLIQUEES	
TEMPS ALLOUES : CAP 1 H / BEP 1 H 30	COEFFICIENT : 2	DOCUMENT : 1/5

BEP UNIQUEMENT

1.5) Différencier chacun de ces glucides et citer un aliment source.

Glucose : ose ou sucre simple = miel, fruit, confiture

Saccharose : diose ou sucre double = sucre ou betterave sucrière ou canne à sucre

Amidon : polyholoside ou sucre complexe = pain, pâte ...

2) – Hygiène

2.1) Un être vivant microscopique.

2.2)

Les protistes	☛ bactéries	Coques
		☛ bacilles
	☛ champignons microscopiques	☛ levures
		Moisissures
☛ virus		

2.3)

Températures

Les effets de la température

$\geq 120 \text{ }^\circ\text{C}$	Destruction de tous les microbes, même les spores
63 ° à $100 \text{ }^\circ\text{C}$	Destruction progressive des bactéries
$< + 10 \text{ }^\circ\text{C}$	Ralentissement de la vitesse de reproduction
$\leq - 18 \text{ }^\circ\text{C}$	Arrêt de la reproduction des microbes

EXAMEN : CAP/BEP	SESSION 2001	CORRIGE
SPECIALITE : ALIMENTATION / OPTION BOULANGER - PATISSIER	EPREUVE : SCIENCES APPLIQUEES	
TEMPS ALLOUES : CAP 1 h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	DOCUMENT : 2/5

2.4)

Conditions favorables	Conditions défavorables
<i>Ph neutre</i> <i>Air</i>	<i>Antiseptique</i> <i>Excès de sel</i> <i>Chaleur</i> <i>Excès de sucre</i> <i>Désinfectant</i>

BEP UNIQUEMENT

2.5) A quoi sert un désinfectant ?

Détruire les micro-organismes (M.O.) sur une surface inerte.

2.6) Qu'est-ce qu'un porteur sain ?

Personne portant des M.O. pathogènes sans présenter de signes de maladie.

3 – Equipements

3.1) Une eau potable est **une eau qui peut être bue sans danger pour la santé.**

3.2) L'eau dure est **riche en calcaire ou calcium et magnésium.**

3.3) - **résistances des appareils entartrées**

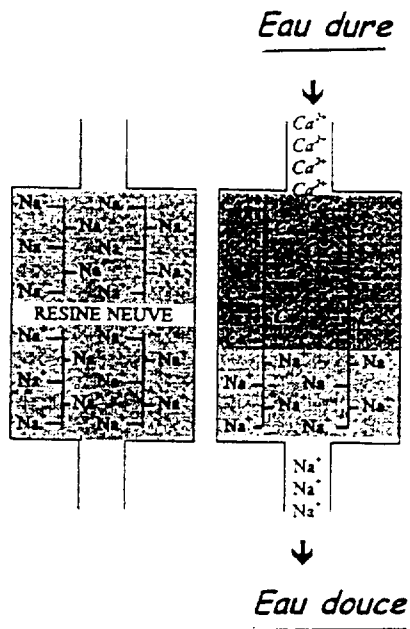
- **diminution de l'efficacité des appareils**

- **"encrassage" du matériel**

-

EXAMEN : CAP/BEP	SESSION 2001	CORRIGE
SPECIALITE : ALIMENTATION / OPTION BOULANGER - PATISSIER	EPREUVE : SCIENCES APPLIQUEES	
TEMPS ALLOUES : CAP 1 H / BEP 1 H 30	COEFFICIENT : 2	DOCUMENT : 3/5

3.4 a)



3.4 b) "L'eau dure passe sur la résine riche en ions sodium. L'eau et la résine échangent leurs ions. Les ions calcium restent dans la résine ; l'eau qui sort est riche en ions sodium."

BEP UNIQUEMENT

3.5) Indiquez un critère microbien et deux critères organoleptiques d'une eau potable.

- critère microbien : ne pas contenir de M.O. pathogènes.

- critères organoleptiques : • incolore

• inodore
ou sans saveur particulière.

EXAMEN : CAP/BEP	SESSION 2001	CORRIGE
SPECIALITE : ALIMENTATION / OPTION BOULANGER - PATISSIER	EPREUVI : SCIENCES APPLIQUEES	
TEMPS ALLOUES : CAP 1 h / BEP 1 h 30	COEFFICIENT : 2	DOCUMENT : 4/5

3.6) Légendez le schéma ci-dessous donnant le principe de distribution de l'eau.

- ① station de pompage
- ② usine de traitement
- ③ château d'eau
- ④ distribution

3.7) Indiquer le rôle de l'élément ② sur le schéma.

- traiter l'eau afin de la rendre consommable.

EXAMEN : CAP/BEP	SESSION 2001	CORRIGE
SPECIALITE : ALIMENTATION / OPTION BOULANGER - PATISSIER	L'PREMIERE SCIENCES APPLIQUEES	
TEMPS ALLOUES : CAP 1 H / BEP 1 H 30	Coefficient : 2	DOCUMENT : 5/5