

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen ou concours :	Série* :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous-épreuve :	
NOM	
<small>(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	n° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)</small>

NE RIEN ECRIRE

Examen :	Série* :
Spécialité/option :	
Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous-épreuve :	

Note :
20

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Sujet interacadémique

Session 2001

C.A.P. Boulanger-Pâtissier

Code : 500-22111

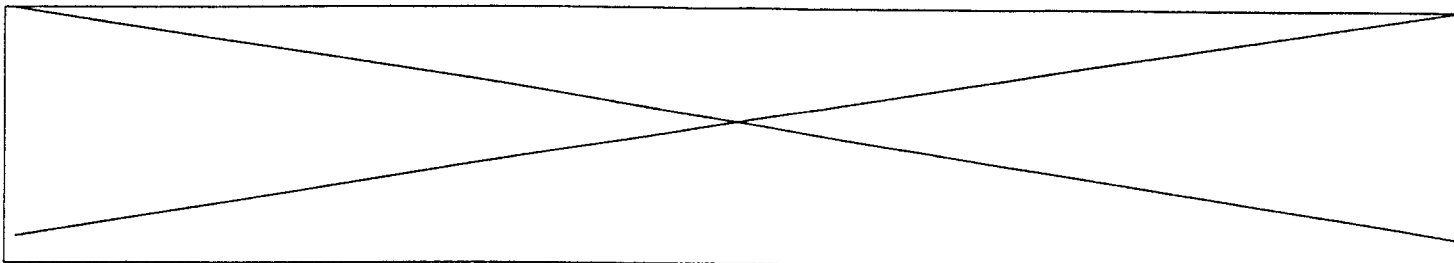
EP 3 : Sciences Appliquées

Durée : 1 heure

Coefficient : 2

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement numérotée) : 8



CAP BEP

1) – Alimentation

1.1) Voici les ingrédients pour la réalisation de la pâte à choux :

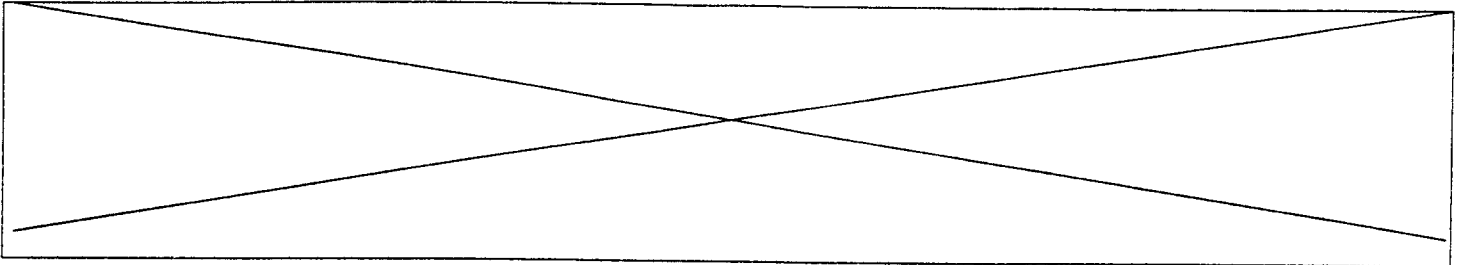
Mélange eau / lait
Beurre
Sel
Sucre
Farine
Œufs

Dans le tableau ci-dessous,

- Indiquer le groupe auquel ces aliments appartiennent
- Citer un constituant alimentaire caractéristique pour chaque groupe

Ingrédients	Groupes d'aliments	Constituants alimentaires caractéristiques
Lait	-	-
Beurre	-	-
Sucre	-	-
Farine	-	-
Œufs	-	-

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Boulanger – Pâtissier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 1/8



CAP BEP

1.2) Relier les valeurs énergétiques avec leurs constituants alimentaires :

1 g de lipides 17 k J

1 g de protides 17 k J

1 g de glucides 38 k J

1.3) Précisez les rôles dans l'organisme des :

glucides :

protides :

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

-

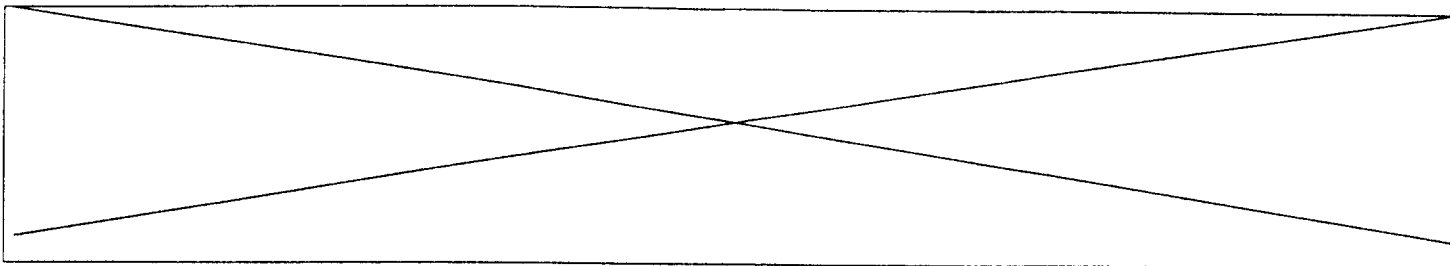
-

BEP UNIQUEMENT

1.5) Différenciez chacun de ces glucides et nommez un aliment source.

- glucose
- saccharose
- amidon

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Boulanger – Pâtissier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 2/8



CAP BEP

2 – Hygiène

2.1) Donner la signification du mot "micro-organisme"

.....

2.2) Le tableau suivant présente les principaux microbes. Compléter ce tableau :

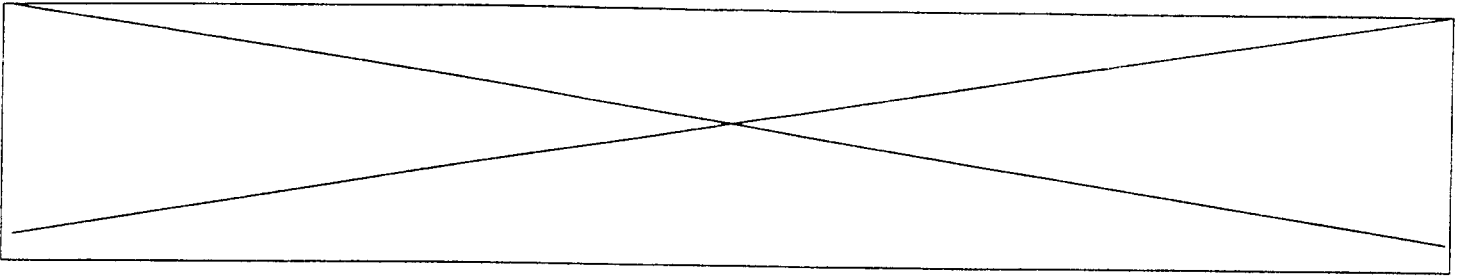
Les protistes	☒	Coques
		☒
	☒	☒ Moisissures
☒		

2.3) Le froid et la chaleur sont des moyens utilisés pour conserver les aliments.

Compléter le tableau en précisant les effets de la température sur la vie microbienne ou multiplication microbienne.

$\geq 120 \text{ }^\circ\text{C}$	
63° à 100 ° C	
$< + 10 \text{ }^\circ\text{C}$	
$\leq - 18 \text{ }^\circ\text{C}$	

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Boulanger – Pâtissier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 3/8



2.4) Replacer dans le tableau les conditions favorables et les conditions défavorables pour les bactéries aérobies :

antiseptique – pH neutre – excès de sel – air – chaleur – excès de sucre - désinfectant

CAP **BEP**

Conditions favorables	Conditions défavorables

BEP UNIQUEMENT

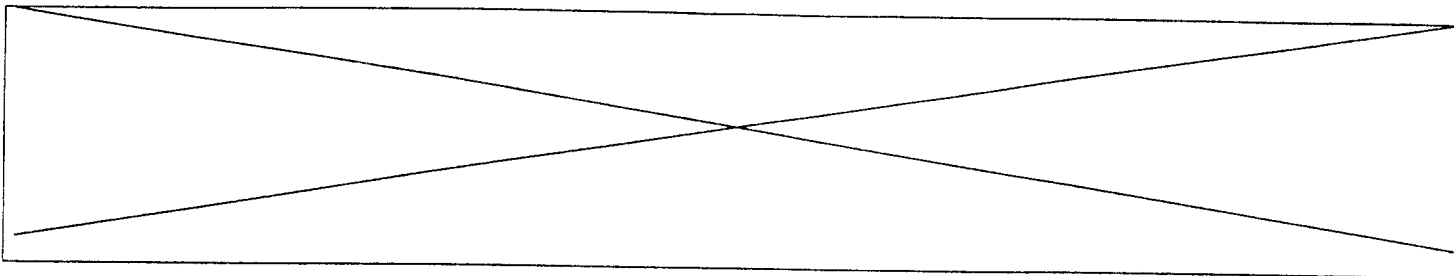
2.5) A quoi sert un désinfectant ?

.....

2.6) Qu'est-ce qu'un "porteur sain" :

.....

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Boulanger – Pâtissier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 4/8



3 – Equipements

3.1) Qu'est-ce qu'une eau potable ?

.....

3.2) Quelle est la caractéristique d'une eau dure ?

.....

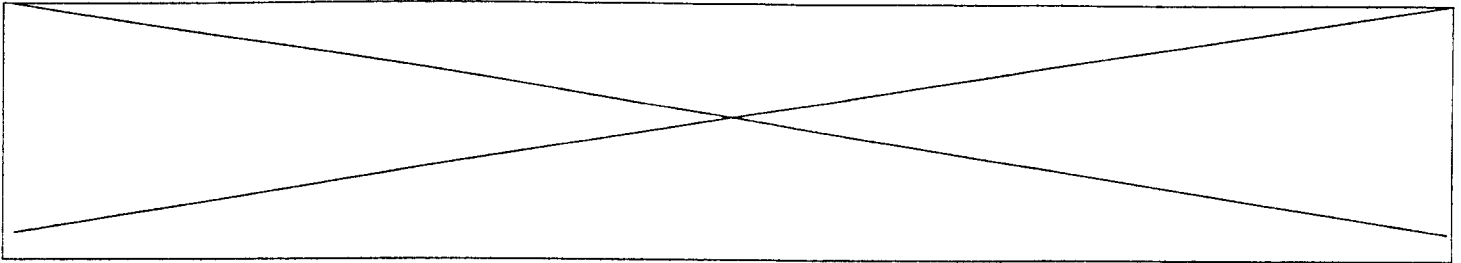
3.3) Citer 2 inconvénients liés à l'utilisation d'une eau dure ?

.....

.....

CAP **BEP**

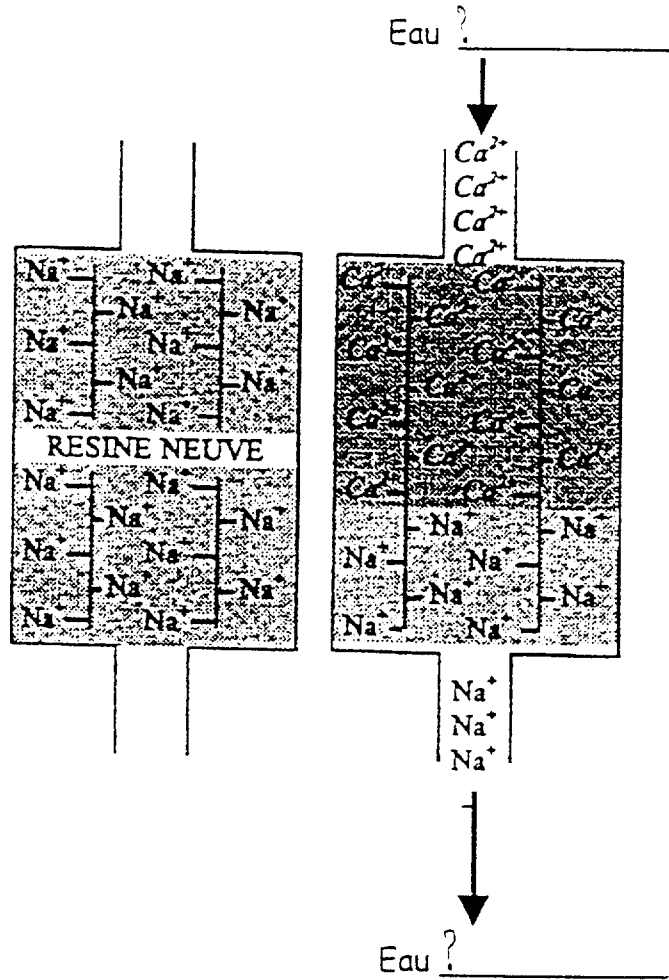
Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Boulanger – Pâtissier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 5/8



CAP | BEP

3.4) Voici le schéma de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau :

Na⁺ : ion Sodium
 Ca²⁺ : ion Calcium
 Mg²⁺ : ion Magnésium

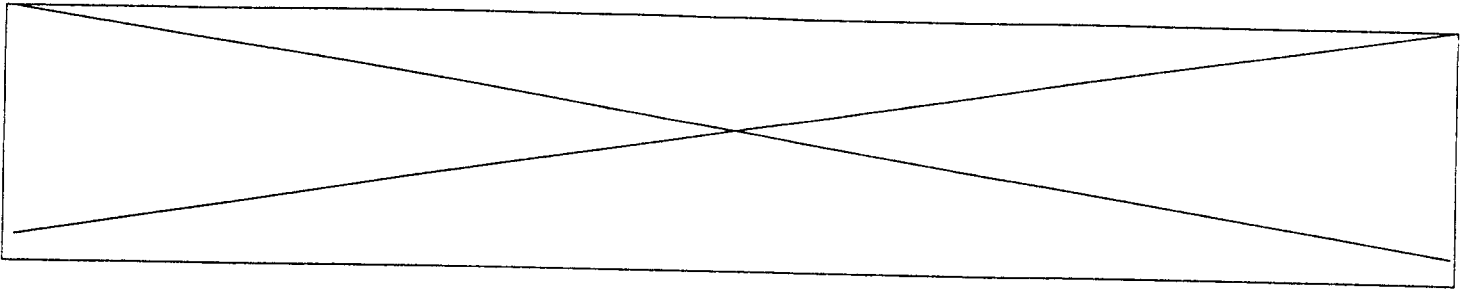


3.4 a) – Compléter le schéma ci-dessus

3.4 b) – Compléter le texte ci-dessous :

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

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Boulanger – Pâtissier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 6/8



CAP	BEP
-----	-----

BEP UNIQUEMENT

3.5) Indiquez le critère microbien et 2 critères organoleptiques d'une eau potable.

→ critère microbien :

-

→ critères organoleptiques :

-

-

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Boulanger – Pâtissier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 7/8

