

SUJET N° 3

1^{ère} PARTIE : TRAVAIL ÉCRIT

Durée 30 minutes

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

1.

1.1 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque aliment le ou les constituants alimentaires principaux.

Escalope de dinde : Protides

(2 Pts)

Pommes de terre frites : Glucides + lipides

(0,5 Pt par constituant)

Yaourt : Protides + calcium

Crème renversée au caramel : Glucides + calcium + protides

1.2 Le repas choisi n'est pas équilibré, expliquer pourquoi ?

(2 Pts)

- Trop de glucides, lipides

- Pas de crudités, pas assez de fibres

(Exiger 2 réponses)

2. Proposer un menu équilibré à partir du choix donné dans le libre-service du lycée. **(2,5 Pts)**

- Carottes râpées

- Escalope

- Pommes de terre frites

- Yaourt, compote

**Les correcteurs apprécieront la
réponse du candidat**

3. Certains constituants alimentaires présents dans les légumes frais sont solubles dans l'eau.

3.1 Citez-en deux

(2 Pts)

- Vitamines

- Sels minéraux

3.2 Proposez 3 conseils pour conserver la valeur nutritionnelle des légumes au moment de la préparation ou de la cuisson. **(1,5 Pt)**

- Lavage rapide

- Garder la peau quand c'est possible

- Ne pas trop les fragmenter

- Cuisson vapeur

- Cuisson au four à micro-ondes

CORRIGE ET BARÈME

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0814A

ÉPREUVE

EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes

CB 2/2

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

1. Nommer le type de libre-service présenté sur le schéma.

(1 Pt)

- Libre service linéaire

2. Indiquer la Température à cœur des plats chauds et des plats froids au moments de la distribution.

(2 Pts)

- plats chauds : + 63°C
- plats froids : + 3°C

3. La qualité des produits alimentaires est représentée par les « 4S » de Mainguy. Relier les noms de la liste de gauche ou type de qualité qui leur correspond.

(2 Pts)

Saveur	—	qualité sanitaire
Service	—	qualité organoleptique
Sécurité	—	qualité de service
Santé	—	qualité nutritionnelle

4. Le risque de chutes et de glissades est réel lorsque l'on travaille en cuisine.

4.1 Indiquer 2 causes possibles

(2 Pts)

- Sol glissant, sol lisse, sol encombré, dénivellation, chaussures inadaptées.

4.2 Proposer un moyen de protection individuelle

(1 Pt)

- Chaussures anti-dérapantes.

4.3 Proposer un moyen de prévention intégré

(1 Pt)

- Sol (grès) anti-dérapant

4.4 Proposer un moyen de prévention collective

(1 Pt)

- Entretien des sols
- Dégagement des aires de circulation
- Organisation pour limiter les déplacements
- Règlement intérieur qui oblige le port des chaussures de sécurité.