

CE DOCUMENT CONTIENT LE SUJET.

VOUS ÉCRIREZ DIRECTEMENT VOS RÉPONSES AUX EMBLEMES PRÉVUS.

**VOUS DEVEZ RENDRE LA TOTALITÉ DU DOCUMENT À LA FIN DE L'ÉPREUVE,
SANS EN DÉTACHER AUCUNE PAGE.**

ACADEMIES DU GROUPEMENT IV				SESSION 2001	
EXAMEN :					
BREVET D'ETUDES PROFESIONNELLES : Dominante Charcutier traiteur					5022130
CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE : Charcutier traiteur					
OPTION :					
EPREUVE : EP3 - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements (CAP) EP2 - Partie Sciences appliquées (BEP)	DUREE :	CAP : 1 h 00 BEP : 1 h 30	COEF.:	CAP 1 BEP 5	NOTE ELIM. :
	Feuille : 1/6		SUJET		

A - SCIENCES APPLIQUÉES
A L'ALIMENTATION ET A L'HYGIÈNE

NOTATION	
CAP	BEP

Vous travaillez dans le laboratoire de votre employeur à la préparation de terrines de pâté. Pour cela vous utilisez de la chair de porc et de veau que vous fractionnez. Au cours de ce travail vous devez respecter un certain nombre de règles d'hygiène.

QUESTIONS CAP et BEP

- 1°) Justifiez ces règles d'hygiène impératives compte-tenu :
- des méthodes de travail utilisées
 - du type d'aliment employé
 - des conditions de vie des micro-organismes.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- 2°) Une fois cuites ces terrines devront être conservées un moment. Pour conserver un produit sain quelles précautions devez-vous prendre : dès la fin de la cuisson ? lorsqu'elles seront refroidies ? et lorsqu'elles seront offertes à la vente ? Justifiez vos réponses.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

B - SCIENCES APPLIQUÉES
AUX ÉQUIPEMENTS ET INSTALLATIONS DES LOCAUX PROFESSIONNELS

NOTATION	
CAP	BEP

QUESTIONS CAP et BEP

1°) Pour préparer ces terrines vous utilisez différents appareils et récipients en acier inoxydable.

Quelles sont les propriétés de ce matériau qui en justifient l'utilisation dans les cuisines ? (donnez-en au moins trois)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2°) Comment entretenez-vous ces récipients pour appliquer la réglementation en vigueur dans les cuisines et pour leur conserver tout leur brillant ?

.....

.....

.....

3°) En utilisant les documents ci-joints indiquez quel est le produit céramique qui pourra être utilisé pour réaliser le sol du laboratoire d'un charcutier.

Justifiez votre réponse en entourant les informations qui vous ont servi pour faire votre choix.

DOCUMENT 1 :

Niveau d'exigences auquel doit satisfaire l'ouvrage de revêtement de sol dans l'industrie hôtelière.

Repérage	Locaux : désignation et caractéristiques - particularités de classement	Classement
V 12	Cuisine collective et annexes pour une utilisation modérée ou normale	U3S P2 E3 C2
V 13	Offices et annexes pour petit déjeuner ou réchauffage de plat seulement	U3S P2 E3 C2
V 14	Cuisine collective et annexes pour une utilisation intense	U3S P4 E3 C2

N.B. Les locaux V 12 à V 14 présentent une exigence de glissance limitée au sol.

CAP	BEP

DOCUMENT 2 :

Le classement UPEC (Usure - Poinçonnement - Eau - Réaction Chimique) destiné aux revêtements de sol détermine une durabilité calculée sur 10 ans, et conforme à divers types d'utilisation du revêtement. L'indication numérique portée à côté de la lettre U, P, E ou C désigne le degré de résistance du moins résistant (1) au plus résistant.

On peut trouver pour

U : 2, 2S, 3, 3S
P : 2, 3, 4, 4S
E : 1, 2, 3
C : 0, 1, 2

DOCUMENT 3 :

PROPRIÉTÉS DES TERRES CUITES

Terres cuites ordinaires :	poreuses résistent mal aux chocs ou à l'usure
Terres cuites réfractaires :	résistent aux fortes températures
Faïences :	imperméables en surface résistent bien aux rayures résistent mal aux chocs thermiques résistent mal aux chocs mécaniques
Porcelaines :	imperméables même après cassure
Grès :	résistent aux chocs résistent aux rayures résistent aux produits chimiques sont glissants s'ils sont lisses

.....

.....

.....

QUESTIONS BEP UNIQUEMENT

4°) Parmi les préparations traiteur que vous fabriquez il y a des carottes râpées en salade. Celles-ci sont intéressantes sur le plan nutritionnel pour leur apport en vitamines.

Quelles précautions devez-vous prendre au cours de leur préparation, et durant leur conservation pour éviter la perte de ces vitamines ? Justifiez vos réponses.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NOTATION	
CAP	BEP

5°) Les carottes comme tous les végétaux contiennent de la cellulose sous forme de fibres. En quoi la cellulose se différencie-t-elle des autres glucides tels que le glucose et l'amidon ?

Expliquez le rôle de ces fibres sur le transit intestinal.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6°) Énoncer les trois grands principes généraux d'organisation qu'un laboratoire de préparation traiteur doit respecter pour être conforme à la législation sanitaire en vigueur.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....