

TEXTE DE L'ÉPREUVE

GROUPEMENT
INTERACADEMIQUE II

Sujet n° 1-0237

SPECIALITE CAP Café - Brasserie

Session **2001**

ÉPREUVE EP2 : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

Durée **45 min**

Coefficient **/32 pts**

S 1/5

Instruments de calcul autorisés : OUI NON (Rayer la mention inutile)

DOCUMENT REPONSE A RENDRE AVEC LA COPIE

I - Sciences appliquées à l'alimentation (12 points)

Observer le tableau représentant la valeur alimentaire moyenne de certaines boissons et répondre aux questions ci-dessous.

Document 1

BOISSONS 100 g - 1 dl	EAU En %	GLUCIDES En %	ALCOOL En %	AUTRES APPORTS
Eau	100	-	-	Eléments minéraux
Jus d'orange	88	10	-	Eléments minéraux Vitamines
Soda	88	12	-	-
Nectar de fruit	85	15	-	-
Cidre	91	3 à 5	4	Eléments minéraux
Bière	85	8 à 15	3 à 8	Eléments minéraux Vit. B2, PP
Vin rouge	87	Traces	10	Eléments minéraux Vit. B
Liqueur	22 à 52	15 à 40	20 à 45	-
whisky	56	Traces	45	-

1 - 1 Citer 4 exemples d'éléments minéraux entrant dans la composition d'une eau minérale vendue à vos clients :

-
-

1 - 2 Environ deux tiers de notre corps est composé d'eau. L'eau des boissons constitue la source la plus ajustable des apports hydriques. Citer le besoin en eau quotidien d'un adulte

1- 3 Citer trois boissons (contenues dans le tableau du document 1) obtenues par fermentation alcoolique

-

1-4 Pour chacune d'entre-elles, préciser l'élément de base permettant sa fabrication.

- →
- →
- →

TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITE CAP Café - Brasserie

Sujet n°1-0237

ÉPREUVE EP2 : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

S 2/5

DOCUMENT REPONSE A RENDRE AVEC LA COPIE

1-5 Citer trois facteurs favorables à la fermentation alcoolique :

-
-
-

1-6 Outre la fabrication de boissons, les fermentations permettent de transformer certains aliments. Citer trois produits finis obtenus à partir d'une fermentation.

-
-
-

1-7 A l'aide de vos connaissances et du tableau en document 1, calculer l'énergie fournie par un verre de jus d'orange d'une contenance de 2 dl (résultat en kJ).

1-8 Les glucides font partie des trois principaux constituants alimentaires. Citer les deux autres et donner, leur rôle dans l'organisme :

- →
- →

II - Sciences appliquées à l'hygiène (12 points)

Les préparations culinaires élaborées à l'avance sont soumises à une réglementation visant à prévenir l'apparition de T.I.A pouvant avoir de graves conséquences pour le consommateur, notamment chez les sujets fragiles.

2-1 – Donner la signification du sigle T.I.A :

-

TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITE CAP Café - Brasserie

Sujet n°1-0237

ÉPREUVE EP2 : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

S 3/5

DOCUMENT REPONSE A RENDRE AVEC LA COPIE

2-2 - Donner quatre exemples de T.I.A :

-
-
-
-

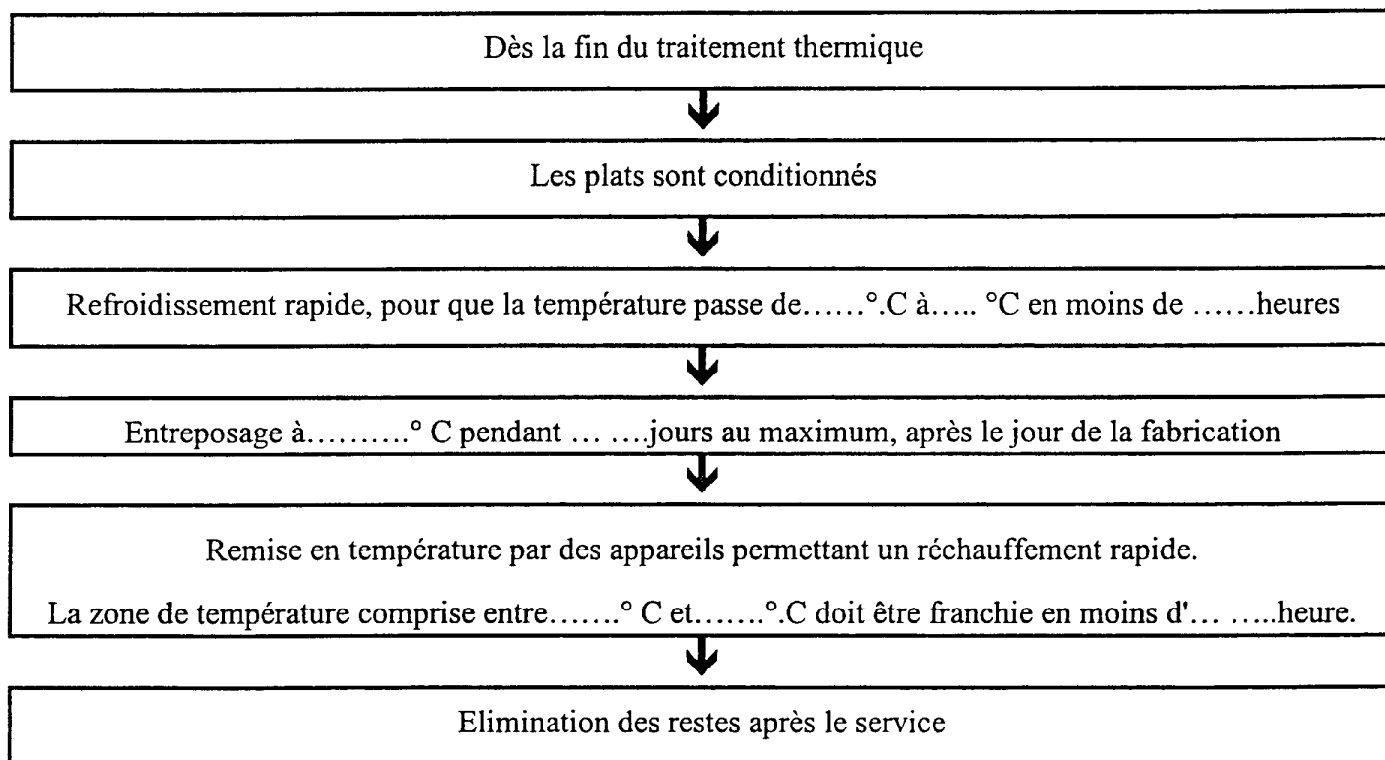
2-3 - Indiquer les personnes les plus sensibles aux T.I.A (2 réponses) :

-
-

2-4 - La rupture de la "chaîne du froid" constitue la principale cause de non conformité des produits par le fait, elle peut être responsable de T.I.A.

Compléter le document ci-dessous :

La liaison froide (arrêté du 29 septembre 1997, articles 21,22,23,40)



TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITE CAP Café - Brasserie

Sujet n°1-0237

ÉPREUVE EP2 : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

S 4/5

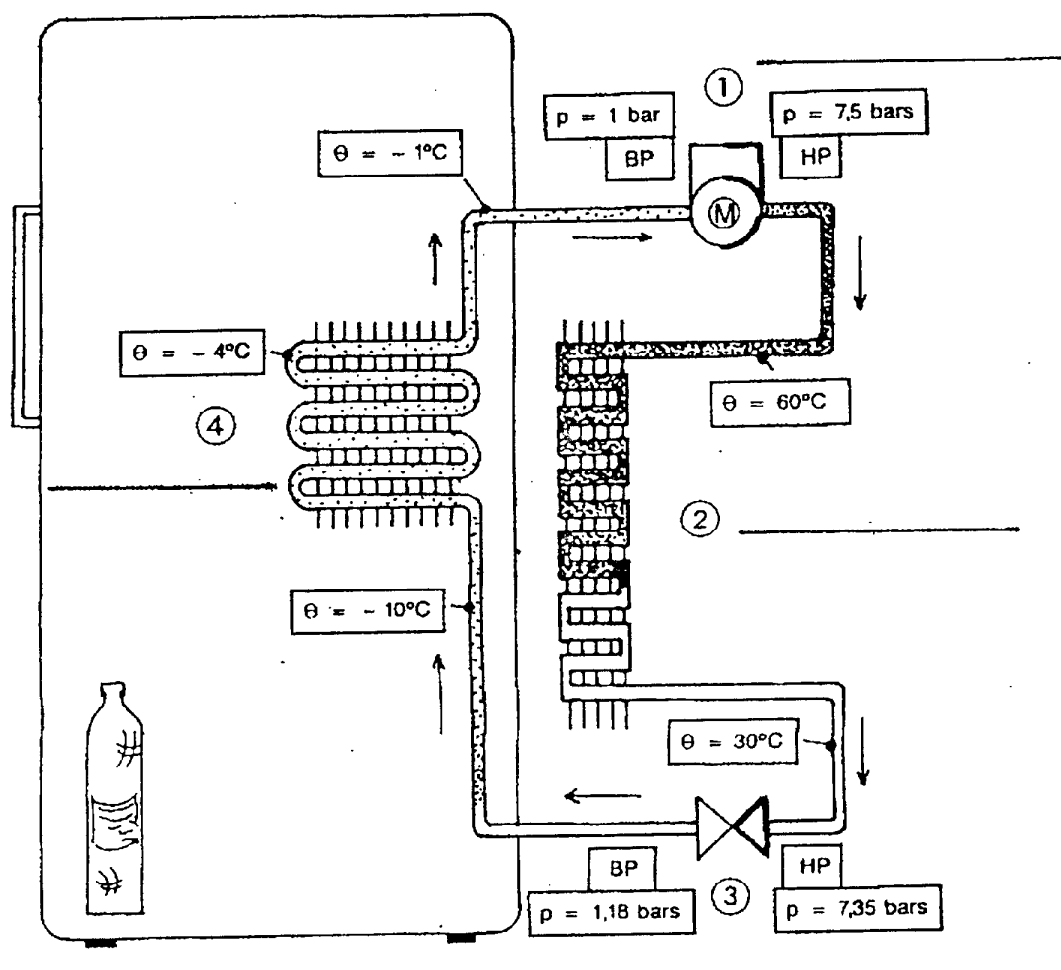
DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE

2-5 – En liaison froide, les préparations alimentaires sont étiquetées avec une DLC. Donner la signification de ces trois lettres

III - Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels (8 points)

3-1 - Compléter le schéma d'un appareil frigorifique à compression à l'aide des mots suivants :

compresseur - détendeur - condenseur - évaporateur



TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITE CAP Café - Brasserie

Sujet n°1-0237

ÉPREUVE **EP2 : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements**

S 5/5

DOCUMENT REPONSE A RENDRE AVEC LA COPIE

3-2 - Nommer le passage du fluide de l'état liquide à l'état gazeux ?

-

3-3 - Nommer le passage du fluide de l'état gazeux à l'état liquide ?

-

3-4 - Indiquer l'élément de la chambre froide qui permet la régulation de la température ?

-

3-5 - Donner quatre règles précises concernant l'utilisation d'une chambre froide :

-

-

-

-

3-6 - A l'exception de la chambre froide, citer deux appareils producteurs de froid permettant la conservation des denrées périssables :

-

-