

DANS CE CADRE

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

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.

Session 2002

C.A.P. Boulanger

EP3 : SCIENCES APPLIQUÉES

Durée : 1 h 00

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 paginée) : 1/7

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

BEP	CAP

1 – ALIMENTATION

Voici la composition de 100 g de pain blanc :

- | | |
|------------------|-------------------|
| Eau : 38,3 g | fibres < 2,9 g |
| Protéine : 8,2 g | vitamines B, E |
| Lipide : 1 g | Éléments minéraux |
| Glucide : 49,7 g | |

1.1) Au cours de la digestion, les protéines, les glucides et les lipides sont transformés en nutriments. Préciser lesquels :

- les protéines :
- les glucides assimilables :
- les lipides :

1.2) Donner le(s) rôle(s) :

- des fibres alimentaires :
-
- des protides :
 -
 -
 -

1.3) Citer les besoins alimentaires spécifiques à l'adolescence ?
(2 réponses exigées).

-
-

Examen : CAP	SESSION 2002	SUJET
Spécialité : CAP Boulanger	Épreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP : 1h	Coefficient : 2	Document : 2/7

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

BEP

CAP

1.4) Un adolescent a pris dans une journée les repas suivants :

- Petit déjeuner : pain – beurre – café
- Déjeuner : carottes râpées – poulet riz – pomme
- Dîner : omelette – pâtes – laitue – raisin – pain.

Proposer 2 critiques de son alimentation.

.....

.....

Examen : CAP	SESSION 2002	SUJET
Spécialité : CAP Boulanger	Épreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP : 1h	Coefficient : 2	Document : 3/7

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

2 – HYGIÈNE ET MICROBIOLOGIE

BEP CAP

2.1) Citer les différents facteurs favorables à la reproduction des bactéries.

.....

.....

.....

.....

.....

2.2) Indiquer comment se reproduisent les bactéries ?

.....

2.3) Le Clostridium Perfringens est une bactérie anaérobie.

Donner la signification du mot "anaérobie"

.....

2.4) Le Clostridium Perfringens est responsable d'une T.I.A.C.

Donner la signification des lettres T.I.A.C.

.....

2.5) Associer à chacun de ces modes de contamination une mesure d'hygiène préventive.

Mode de contamination	Mesure préventive
Aéroporté (voie aérienne)	
Manuporté (mains)	
Fécal (selles)	
Croisé (sources multiples)	

Examen : CAP	SESSION 2002	SUJET
Spécialité : CAP Boulanger	Épreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP : 1h	Coefficient : 2	Document : 4/7

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

2.5) Compléter le tableau ci-dessous en précisant la température relative à chaque procédé de conservation.

Procédés de conservation	Températures
Pasteurisation	
Stérilisation	
Réfrigération	
Surgélation	

BEP

CAP

Examen : CAP / BEP	SESSION 2002	SUJET
Spécialité : CAP Boulanger	Épreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP : 1h	Coefficient : 2	Document : 5/7

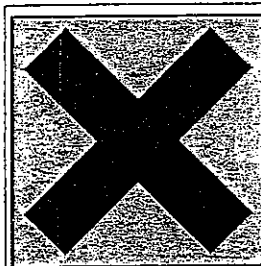
NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

3 – ÉQUIPEMENT

Lire attentivement l'étiquette ci-dessous, d'un produit de nettoyage utilisé pour un laboratoire de boulangerie.

Suma D10.5
Détergent désinfectant

- Détergent désinfectant neutre pour toutes surfaces alimentaires.
 - Bactéricide.
 - Aucun risque de corrosion.
 - pH neutre.
 - Utilisable en plonge manuelle.
- Mode d'emploi**
- Procéder au préalable à un rinçage des surfaces pour éliminer les souillures les plus importantes.
 - Produit distribué par nos matériels.
 - La désinfection des surfaces doit s'effectuer avec une solution désinfectante propre.
- Nettoyage et désinfection** : - Trempage - Brossage
 * Température : 45°C - Concentration : 7 à 15g/l. - Temps de contact : de 5 à 15 mn.
 Rincer à l'eau potable après utilisation du produit.



Contient du CHLORHYDRATE DE
POLYHEXAMETHYLENE
BIGUANIDE: 18g/l

Irritant pour la peau.
 Risque de lésions oculaires graves.
 Peut entraîner une sensibilisation par contact avec la peau.
 En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.

Produit à usage exclusivement professionnel.

Xi-Irritant

Produit conforme à la législation relative :
 - à la biodégradabilité des détergents (décret et arrêtés du 24.12.87)
 - aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (décret du 17.06.98)
 Homologué bactéricide à 7g/l par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche sous le n° 9900060
 Usages :
 POA/POV : locaux de stockage et transformation (0,7%), matériel de transport et transformation (0,7%), matériel de laiterie (0,7%).

Fiche de données de sécurité : N° vert sur minitel : 08 36 05 00 99
 (décret 87-200 du 25/03/87 et arrêté du 05/01/93).

DiverseyLever
 (F) 9/11 avenue du Val de Fontenay
 F-94133 Fontenay sous Bois cedex
 Tél : 01 45 14 76 76 - Fax : 01 45 14 76 11

e5L



EMR 69031

3.1) Nommer le type de produit concerné par l'étiquette ?

.....

3.2) Citer ses rôles ?

.....

Examen : CAP /	SESSION 2002	SUJET
Spécialité : CAP Boulanger	Épreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP : 1h	Coefficient : 2	Document : 6/7

BEP	CAP

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

3.3) Identifier les précautions d'emploi qui garantissent une efficacité maximale du produit.

.....
.....
.....
.....

3.4) "Ce produit est conforme à la législation relative à la biodégradabilité des détergents"

Donner la signification de "biodégradabilité"

.....
.....
.....
.....

BEP

CAP

Examen : CAP	SESSION 2002	SUJET
Spécialité : CAP Boulanger	Épreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP : 1h	Coefficient : 2	Document : 7/7