

EP1

S2 : Sciences de l'alimentation (10 points)

1 – A partir de l'étiquette ci dessous ; répondre aux questions suivantes :

1-1 Repérer sur l'étiquette, la valeur énergétique du produit pour 100 grammes.

70 Kcal soit 298 KJ

1 pt

1-2 Nommer le principal constituant alimentaire de ce produit. Parmi les propositions suivantes entourer le rôle de ce constituant alimentaire

Les glucides

* Rôle bâtisseur

* Rôle énergétique

* rôle hormonal

2 pts

1-3 Classer les glucides suivant selon leur origine.

Lactose, fructose, maltose, amidon, saccharose.

2.5 pts

Origine animale	Origine végétale
le lactose	Fructose Maltose Amidon Saccharose

1.4 Entourer dans les images suivantes les changements d'état des glucides en présence de chaleur

2 pts

- **épaississement - coloration**
- **dissolution - caramélisation**

2 – Les étiquettes des boîtes de conserve permettent de renseigner le consommateur

2.1 – Souligner la gamme dans laquelle est classé ce produit

0.5 pt

- 1^{ère} gamme
- 2^{ème} gamme
- 3^{ème} gamme
- 4^{ème} gamme
- 5^{ème} gamme

Groupement inter académique II	Session 2002	Code 2-0331A		
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes SUJET N° A				
Type ORIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10	Coefficient 6	N° de page / total CB 1/3

2.2 – Sur le couvercle de cette boîte est indiqué D.L.U.O : 10 juin 2002.
Donner la signification de ce sigle

Date Limite d'Utilisation Optimale

1 pt

2.3 – Il existe aussi la Date Limite de Consommation.

Entourez dans la liste suivante les produits concernés par la D.L.C.

1 pt

* Les yaourts

* Le jus d'orange en brique

* Les petits pots de bébé

* La viande

* De l'échalote déshydratée

* La farine

S3 : Connaissances des Milieux Professionnels (10 points)

Vous venez d'obtenir un contrat dans une entreprise de restauration rapide.

1 - Compléter l'organigramme hiérarchique comprenant :

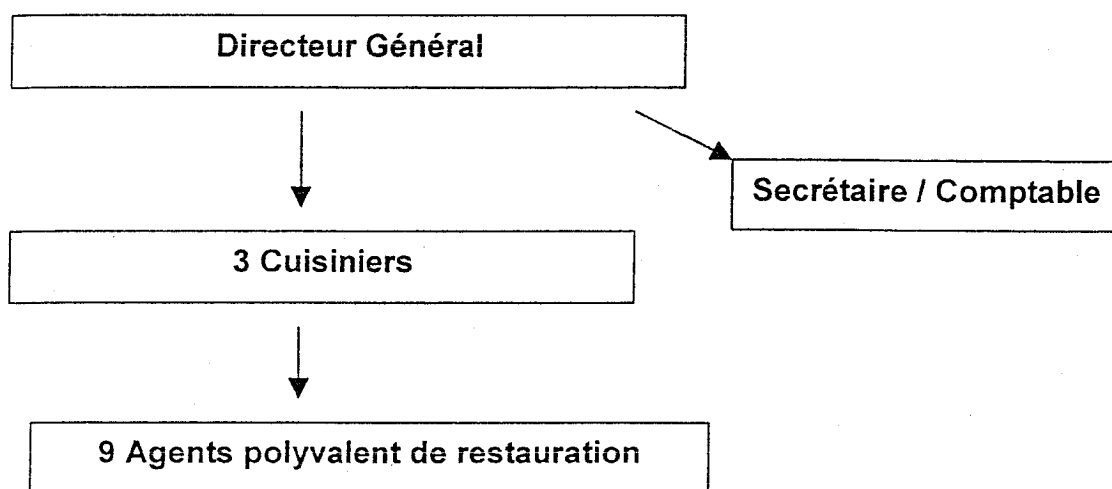
2 pts

* le directeur général

* 3 cuisiniers

* la secrétaire comptable

* 9 agents polyvalent de restauration



2 - Dans cette entreprise, les fiches de stocks sont mises à jour par les cuisiniers.

A partir de l'exemple ci-dessous, indiquer ce que comporte obligatoirement une fiche de stocks. (4 réponses attendues)

- Le nom du produit

- Le conditionnement

- La date

- Le solde (ou la quantité restante)

- le stock minimum.

2 pts

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0331A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	CB 2/3

3 - Les prix de vente sont affichés à l'extérieur et à l'intérieur de la salle de restaurant.

Citer les principaux éléments participant à l'élaboration du prix de revient d'un plat .

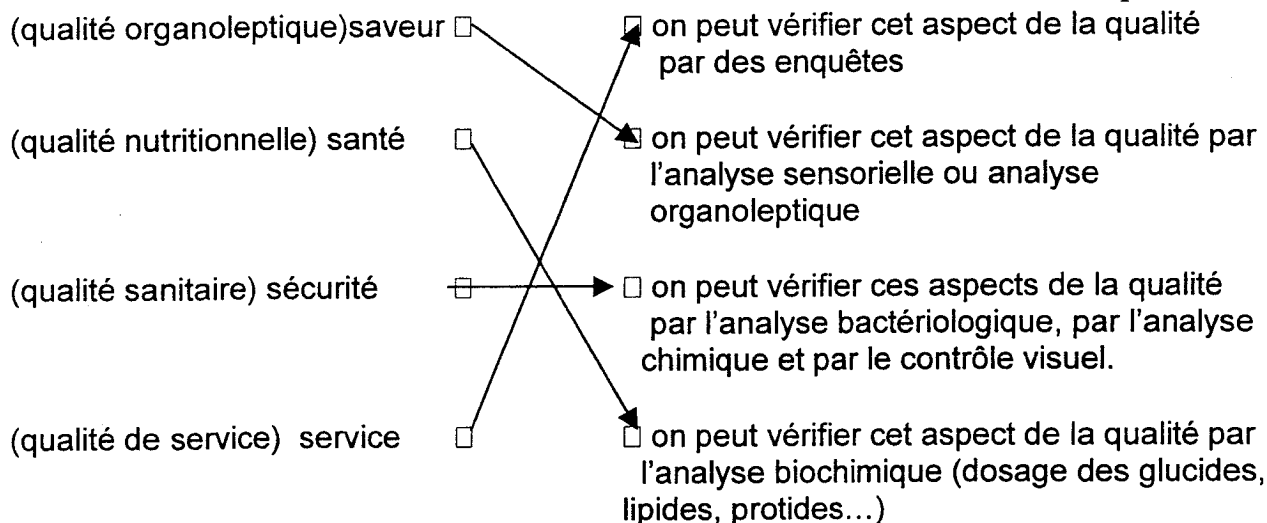
(4 réponses attendues) 2 pts

- La matière première
- Les salaires
- Frais de distribution, la publicité
- Les amortissements
- Les frais généraux (gaz, électricité, eau)
- Les produits d'entretien.

4 - Le client attend toujours à recevoir un plat de qualité. Cette qualité est définie par la saveur, la santé, la sécurité, le service.

Relier par une flèche chaque composante de la qualité à l'exemple qui lui correspond

2 pts



5 - Souligner dans la liste suivante ce qui est relatif à la qualité :

2 pts

- label - ISO 9002 - triangle du feu - sciatique - contrôle final - NF - URSSAF

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0331A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	CB 3/3