

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

1- Lors de la préparation de salades en légumerie, il convient de respecter certaines mesures de conservation et d'hygiène afin d'offrir au client un produit sain et appétissant. Conservée trop longtemps en chambre froide, la salade subit un certain nombre de modifications.

1.1. Citer trois modifications possibles. (1,5 pt)

(Perte en eau → perte de volume ; changement de couleur, de consistance ; perte de vitamine ; altération microbienne → pourrissement)

1.2. Citer deux facteurs responsables de ces modifications. (2 pts)

Oxydations, déshydratation, action micro-organismes

2. Utilisation des corps gras

2.1 Classer les aliments suivants en 2 catégories : (2 pts) (4 x 0,25)

2.2 Donner un titre à chaque catégorie. (1 pt)

ORIGINE ANIMALE	ORIGINE VÉGÉTALE
beurre, côte de porc, foie gras, saumon, crème	huile d'arachide, avocat, huile de soja

2.3 Donner la signification des symboles suivants (1 pt)

- huile pour assaisonnement, ne peut être chauffée
- huile pour assaisonnement et cuisson mais ne peut-être chauffée à plus de 180°C

3.1 Donner l'évolution de la restauration hors foyer (1 pt)

- Développement foudroyant avec une **augmentation** de 5,5 milliards en 1980 à 6,6 milliards en 1996

3.2 Citer les trois critères qui justifient que les consommateurs ont recours à la restauration hors foyer (1,5 pt)

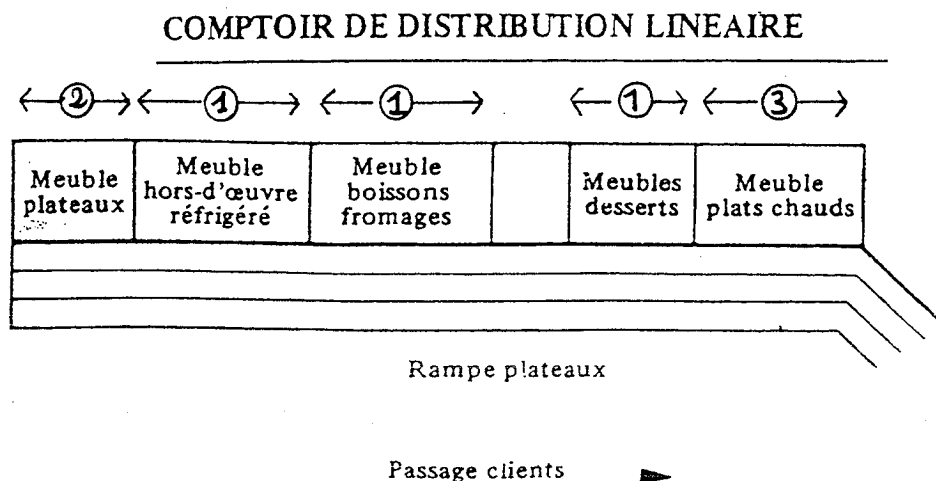
- Développement de l'activité professionnelle
- Allongement des trajets
- Nombre croissant de célibataires, de couples avec peu d'enfants

Groupement inter académique II	Session 2002	Code 2-0322B
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION		
Intitulé de l'épreuve EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes SUJET N° B		
Type ORIGINE	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10
		Coefficient 6
		N° de page / total CB 1/3

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

1- Sur le schéma ci-dessous :

1.1 Placer les numéros correspondants aux différentes zones dans les cercles (1,5 pt)



1.2 Indiquer les températures à respecter dans les différentes zones (1,5 pt)

- 1 - zone réfrigérée :+ 3 °C.....
- 2 - zone neutre :+ 20 °C.....
- 3 - zone chaude :+ 63 °C.....

2- Relier chaque catégorie de libre-service avec ses caractéristiques : (3 pts)

- libre-service linéaire



Un présentoir à étages tourne.
Les clients choisissent les plats lorsqu'ils se présentent devant eux.

- libre-service éclaté (scramble)



La banque de self est sur une ligne.
Les clients se servent en déplaçant leur plateau sur une glissière.

- libre-service rotatif



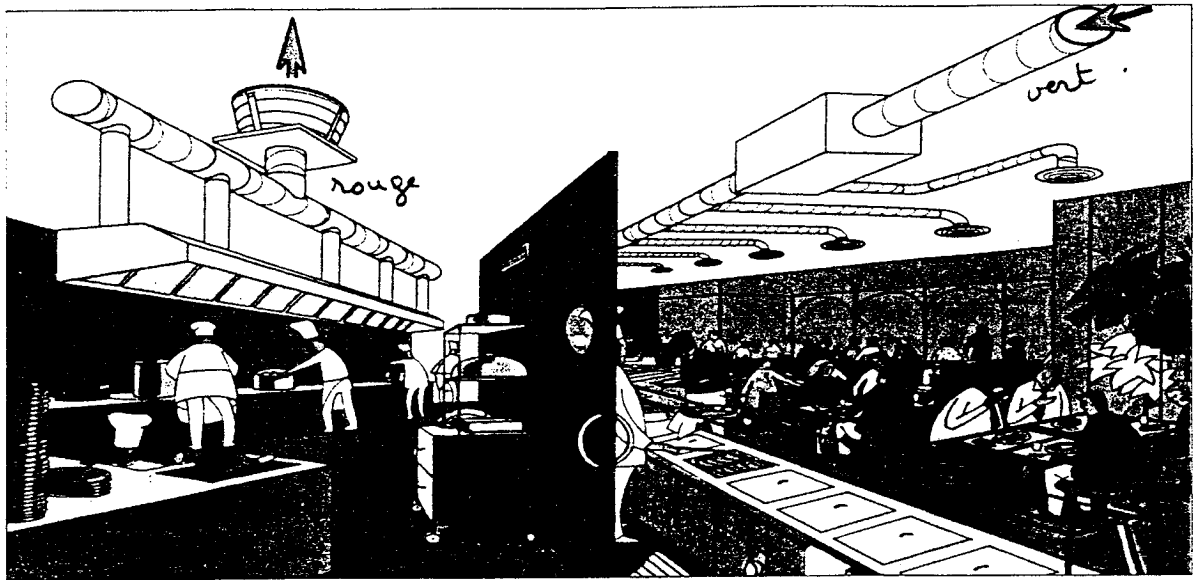
Sur des îlots de distribution sont présentés les entrées, les desserts.
Les clients se servent en se déplaçant d'un îlot à un autre

3- Citer 2 catégories de clients qui peuvent utiliser le libre-service : (1 pt)

- des adultes
- des enfants à partir de 6 ans

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0322B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	CB 2/3

4- La ventilation d'une cuisine et d'une salle de restaurant :



Exemple de V.M.C. "double flux"

(Document A.B.B. Vim)

L'air frais extérieur est aspiré, filtré, traité et diffusé dans un local par un **premier réseau** de gaines.
L'air "pollué" est expulsé vers l'extérieur par un **deuxième réseau** de gaines.

4.1 Sur le schéma ci-dessus :

(2 pts)

- Colorier en vert le réseau de gaines qui aspire l'air extérieur, le filtre, et le traite avant de le diffuser dans un local
- Colorier en rouge le réseau de gaines qui expulse vers l'extérieur l'air pollué.

4.2 Citer 2 nuisances provoquées par l'atmosphère d'une cuisine non ventilée correctement :

(1 pt)

- chaleur excessive
- présence de vapeur d'eau
- présence de gaz de combustion
- présence d'odeur de graisses.

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0322B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	CB 3/3