

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

Vous devez préparer des fruits au fromage blanc. Ils contiennent comme principaux aliments :

- des fruits au sirop
- du fromage blanc
- du sucre.

1°) Citer le groupe d'aliments auquel appartient chaque aliment dans le tableau ci-dessous (3 pts)

ALIMENTS	GROUPE
Fruits au sirop	Légumes et fruits cuits
Fromage blanc	Produits laitiers
Sucre	Produits sucrés et féculents

2°) Citer 3 groupes d'aliments qui n'apparaissent pas dans la préparation (1,5 pt)

- viande, poisson, œuf
- matières grasses
- légumes et fruits crus

3°) Indiquer 5 constituants alimentaires apportés par cette préparation (2,5 pts)

- protides
- lipides
- glucides
- eau
- sels minéraux, vitamines ou cellulose

Groupement inter académique II	Session 2002	Code 2-0304C		
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes SUJET N° C				
Type ORIGINE	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10	Coefficient 6	N° de page / total CB 1/3

4°) Compléter le tableau suivant reprenant les deux principaux constituants alimentaires du fromage blanc (2 pts)

Constituants alimentaires	Rôles des constituants
Calcium	Solidité des os et des dents
protides	Eléments bâtisseurs

5°) Compléter le menu suivant pour qu'il soit équilibré : (1 pt)

Entrée : ... **crudités**

Plat principal : saucisse + gratin dauphinois

Dessert : fruits au fromage blanc

CONNAISSANCES DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

1°) Indiquer 4 risques d'accidents de votre secteur professionnel : (2 pts)

- **risques de chutes et de glissades**
- **risques liés à la manutention et aux manipulations**
- **risques mécaniques, ou coupures ou brûlures**
- **risques chimiques, ou électriques ou risques d'incendies**

2 °) Indiquer la conduite à tenir en cas d'accident : (1 pt)

- **alerter**
- **protéger**

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0304C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	CB 2/3

3°) Lors de la préparation des plats cuisinés à l'avance, le respect de la chaîne du froid est obligatoire.

Compléter le schéma suivant en précisant les temps et les températures pour les 6 étapes en liaison froide. 3 pts (6x0,5 pt)

Préparation chaude du plat cuisiné



Conditionnement du plat cuisiné



Refroidissement

Temps maximal autorisé pour refroidir le produit : **2 heures**.....
Température maximale à laquelle doit être amené le produit : **+...10°C**.....



Conservation

Temps maximal autorisé pour conserver le produit : **...j + 3 (4 jours)**.
Température maximale à laquelle doit être conservé le produit : **+ 3°C**.....



Transport



Remise en température de la consommation

Temps maximal autorisé pour remettre le produit à la température de
Consommation : **- 1 heure**.....
Température minimale à laquelle doit être amené le produit pour le service : **+ 63°C**

4°) Le plat témoin est un obligation prévue par la réglementation :

4.1 Indiquer son rôle : (2 pts)

- l'échantillon de chaque plat d'un menu est conservé pour une éventuelle analyse microbiologique en cas de TIAC

4.2 Préciser le moment du prélèvement du plat témoin (1 pt)

- au moment du service ou en fin de fabrication ou production

4.3 Donner la durée de conservation du plat témoin et la justifier (1 pt : 0,5 durée
0,5 justification)

- 5 jours minimum
- le délai d'incubation maximale des TIAC

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0304C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	CB 3/3