

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)**NUANCE**

Yaourt nature brassé au goût bulgare
ELEA.

Informations consommateurs :

Ingrédients : lait entier, poudre de lait 3 à 5 %, ferments lactiques sélectionnés.

Valeur nutritionnelle pour 100 g : protéines 4,4 g, lipides 3,3 g, glucides 6 g.

Valeur énergétique pour 100 g : 302 kJ.

1/ Relever les éléments nutritifs contenus dans ce yaourt. Préciser le rôle principal de ces éléments nutritifs dans l'organisme humain. (4,5 pts)

Élément nutritif		Rôle dans l'organisme	
<i>protéines</i>	0,5	<i>Fabrication des cellules nouvelles, Renouvellement des cellules</i>	1
<i>lipides</i>	0,5	<i>Produisent de l'énergie calorifique</i>	1
<i>glucides</i>	0,5	<i>Produisent de l'énergie musculaire</i>	1

2/ Écrire en toutes lettres, l'unité de mesure de la valeur énergétique : kJ

Kilo-joules (0,5 pt)

3/ Un élément minéral présent dans les produits laitiers n'est pas indiqué sur l'étiquette. Indiquer de quel élément il s'agit et préciser son rôle dans l'organisme.

- Élément minéral : **le calcium** (1 pt)

- Rôle dans l'organisme : **dureté des os et des dents, croissance** (2 pts)

4/ Certaines personnes n'aiment pas le yaourt. Citer 2 aliments ayant une valeur nutritionnelle comparable. (1 pt)

- **lait**

- **fromage**

5/ Indiquer 2 catégories de personnes pour lesquels l'apport en produits laitiers est indispensable.

- **enfants – personne âgée – femme enceinte ou allaitante** (1 pt)

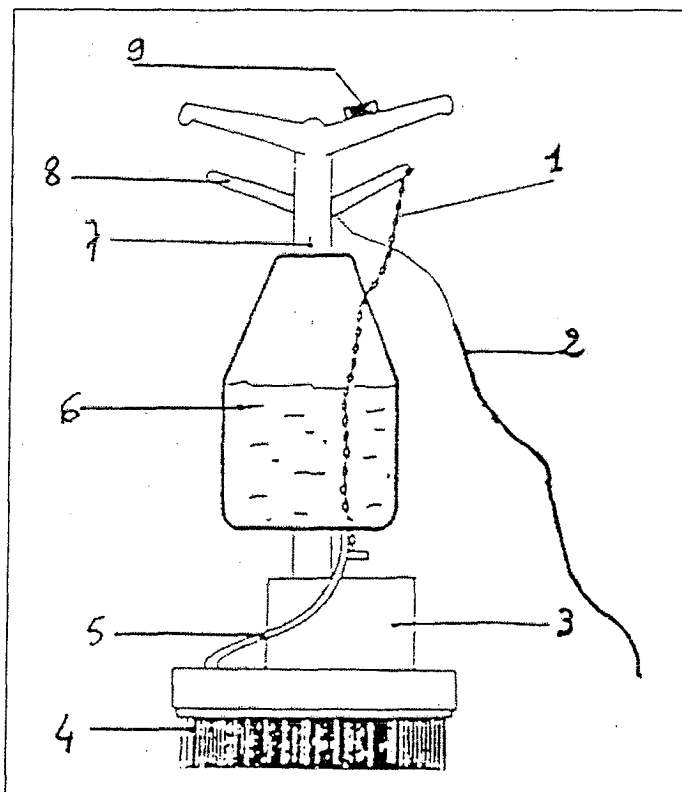
Groupement inter académique II		Session 2002	Code 2-0316D	
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes SUJET N° D				
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total
CORRIGÉ		3 h 10	6	CB 1/2

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

1) Citer le nom de l'appareil permettant un lavage mécanisé des sols en grès cérame et représenté ci-dessous. (1 pt)

Réponse : **La monobrosse**.....

2) Compléter la légende en indiquant le nom des différentes parties de l'appareil. (2,5 pts)



1	Commande de sortie de la solution détergente
2	Cordon d'alimentation électrique
3	Bloc-moteur
4	Brosse
5	Tuyau souple de sortie de la solution détergente
6	Réservoir de la solution détergente
7	Timon
8	Réglage du timon
9	Contacteur marche-arrêt

3) Citer 2 types d'accidents possibles lors d'un lavage mécanisé de sol. (2 pts)

- **chutes, glissades**
- **accidents d'origine électrique : électrisation, électrocution**

4) Les attitudes à avoir pour éviter ces accidents. : mettre une croix dans les cases correspondantes. (4,5 pts)

	VRAI	FAUX
Je dois toujours travailler en ayant le cordon électrique sur mon épaule	X	
Je peux changer la brosse sans débrancher l'appareil		X
Je peux réparer moi-même un câble défectueux		X
Je dois mettre des chaussures de sécurité à semelles anti-dérapantes	X	
Je dois toujours éteindre un feu d'origine électrique avec de l'eau		X
Je dois utiliser des prises multiples pour brancher plusieurs appareils en même temps		X
Je dois toujours avoir les mains sèches lorsque j'utilise du matériel électrique	X	
Je ne dois jamais toucher un fil non isolé ou dénudé	X	
Je dois tirer sur le cordon pour débrancher un appareil électrique		X

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0316D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	CB 2/2