

EP1 : Travail écrit .

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

1) l'émulsion est la dispersion d'un liquide dans un autre sous forme de gouttelettes, ces deux liquides ne se mélangeant pas. (2 pts)

2) mayonnaise → émulsion stable
vinaigrette → émulsion instable (1 pt)
la mayonnaise est stabilisée par la présence de jaune d'œuf. (1 pt)

3)

Lipides visibles	Lipides invisibles
- huile d'olive	- jaune d'œuf
- beurre	- saucisson
- margarine	- fromage

(3 pts)

4) Obésité – Risques de maladies cardio-vasculaire (1 pt)

5) a- peut être chauffée jusqu'à 180°C huile pour fritures et assaisonnement
b- à utiliser à froid (assaisonnement) (2 pts)

CONNAISSANCES DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

1) Service différé : service qui n'a pas lieu directement après l'élaboration des préparations culinaires.

Les plats ne sont pas consommés durant le service qui suit la production ou bien ne sont pas consommés sur place. (1 pt)

2)

2.1 Empêcher le développement des m-o. (1 pt)

2.2 - Etiqueteuse (2 pts)
- Thermoscelleuse ou operculeuse (4 x 0,5)
- Cellule à refroidissement rapide
- Chambre froide positive

3) Schéma : (2 pts)
(4 x 0,5)

1 magnétron ou générateur d'ondes. 2 guide d'ondes. 3 répartiteur d'ondes. 4 plateau tournant.

4) Fonction d'usage (2 pts)
Cet appareil permet de réchauffer et de cuire les aliments

5) Ces tartelettes doivent être jetées car elles ont été déconditionnées, donc exposées aux m-o et il y a eu rupture de la chaîne du froid, donc multiplication des m-o. (2 pts)
(4 x 0,5)

Groupement inter académique II	Session 2002	Code 2-0310E		
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes SUJET N° E				
Type CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10	Coefficient 6	N° de page / total CB 1/1