

## EPREUVE EP2

### MICROBIOLOGIE APPLIQUEE ( 10 points)

1 La température est un facteur qui influence le développement microbien

1-1 Indiquer la température de stockage des préparations froides et chaudes sur la banque de distribution et l'action de ces températures sur le développement des bactéries

(0.5pt par bonne réponse)

2 pts

	Température de stockage	Action sur le développement des bactéries
Préparations froides	4 à 6°C	Ralentissement Sur le développement Des bactéries
Préparations chaudes	Supérieure à + 63°C	Arrêt de la multiplication Des bactéries

1-2 Classer, dans le tableau ci-dessous, les facteurs suivant leur action favorables ou défavorables sur le développement bactérien :

(0.5pt par bonne réponse)

3 pts

ACTIONS FAVORABLES	ACTIONS DEFAVORABLES
Température ambiante Présence de substances nutritives PH neutre Présence de dioxygène	Température – 18°C PH acide Présence de dioxygène

2 Un contrôle microbiologique a été réalisé sur un échantillon de « fraises melba ».

Voici les résultats

. nommer le ou les micro-organismes présents en excès dans cette préparation

- coliformes fécaux

- coliformes

1 pt

• Indiquer l'origine possible de la contamination. (1 réponse attendue)

Mauvais lavage des mains, origine fécale, aliments souillés

1pt

Groupement inter académique II	Session 2002	Code 2-0332A		
Examen et spécialité <b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 Mise en place de la distribution et service aux clients</b>				
Type <b>BRIGÉ</b>	Facultatif : date et heure	Durée 1 h 40	Coefficient 5	N° de page / total CB 1/2

3 Monsieur Lucien est déclaré «porteur sain »

3-1 Définir un porteur sain (0.5pt par réponse soulignée) **1.5 pt**  
personne qui héberge des micro-organismes pathogènes sans présenter de symptômes  
mais qui peut les transmettre.

3-2 Nommer 3 précautions que doit prendre Monsieur Lucien (0.5pt par réponse) **1.5 pt**  
- suivi médical - lavage des mains après passage aux WC  
- port de masque bucco-nasal - port de gants

### SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

1 – Voici la liste des aliments proposés au libre service d'une école primaire

- Pamplermousse ou salade de lentilles ou cervelas vinaigrette
- Poulet ou poisson
- Haricots verts ou frites
- Compote de poires ou une banane ou petits suisses ou beignet au chocolat

1.1 Parmi ces plats, proposer un menu équilibré en soulignant les aliments choisis.  
(A l'appréciation de l'examinateur) **2 pts**

1.2 Relever, dans les aliments du menu, un plat faisant partie du groupe des produits laitiers  
Les petits suisses **1 pt**

1.3 Nommer 2 autres aliments appartenant au groupe des produits laitiers.  
Les yaourts Les fromages Le lait **2 pts**

1.4 Les produits laitiers sont très important chez les enfants, entourer dans la liste suivante le rôle des produits laitiers : (2 réponses attendues)

\* Croissance des os et des dents \* fortification du squelette **1 pt**

2 – Benoît a choisi le menu suivant

2-1 Proposer la critique de ce menu en indiquant les groupes d'aliments manquants ou en trop grande quantité

**3 pts**

Groupes d'aliments manquants	Groupes d'aliments en trop grande quantité
Produits laitiers	Trop de lipides
Légumes et fruits crus et cuits	

2-2 Indiquer un risque encouru par Benoît sur sa santé, s'il consomme habituellement ce type de repas (une réponse attendue) **1 pt**

A long terme trop de lipides peuvent provoquer l'obésité.

Le manque de légumes/fruits peut provoquer des carences en vitamines et en éléments minéraux.

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0332A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP2 Mise en place de la distribution et service aux clients</b>	CB 2/2