MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE (10 points)

1-

levure de bière	levure	
coliforme	bactérie	
mo de la grippe	virus	**3 pts=0,5x6**
mo du sida	virus	
moisissures de roquefort	moisissures	
salmonelle	bactérie	

2-1 **(2 pts)**

Type de froid	Appareil	Température
POSITIF	- réfrigérateur (0.5 pt)	* +3°C à +8°C (0.5 pt)
NEGATIF	- compartiment à glace - congélateur (0.5 pt)	* -12°C * -18°C (0.5 pt)

2-2 développement des MO **(1 pt)**

3- faux :
faux :
Faux
Vrai :
faux : **2,5 pts au total.**

4- LAVAGE DES MAINS
TENUE ADAPTEE
DESINFECTION PLAN DE TRAVAIL **(1,5 pt)**

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

1- date limite de consommation **(2 pts)**
date limite d'utilisation. optimale

2-

protides :	plastique	
lipides :	plastique, énergétique	0,5 point par bonne réponse (une seule réponse à chaque fois suffisante)
glucides :	énergétique	**=(2,5 pts)**
minéraux :	fonctionnel	
vitamines :	fonctionnel	

3-
- Excès de graisse
- De sucres rapides **(3 pts)**
- Manque de légumes – fruits

4-
- aspect, couleur, forme *(vue)*
- odeur, parfum, arôme *(odorat)*
- texture, consistance *(toucher)* une seule réponse attendue à chaque fois
- croustillant, craquant *(ouïe)* **(2,5 pts)**
- saveur, flaveur *(goût)*

Groupement inter académique II	Session 2002	Code 2-0323B		
Examen et spécialité **CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**				
Intitulé de l'épreuve **EP2 Mise en place de la distribution et service au client**				**SUJET N° B**
Type CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 1 h 40	Coefficient 5	N° de page / total CB 1/1