

MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 points)

1°) Citer les 3 groupes de personnes les plus touchées par ces maladies (1,5 pt)

- **enfants**
- **personnes âgées**
- **personnes immuno-déprimées**

2°) Citer 3 symptômes fréquemment observés chez les sujets atteints de ce type de maladie (1,5 pt)

(3 réponses attendues)

- **diarrhées**
- **vomissements**
- **douleurs abdominales, fièvre...**

3-1 Citer la bactérie que l'on peut rencontrer dans les produits en conserve et expliquer pourquoi elle peut se développer en absence d'air :

- Nom de la bactérie : ***Clostridium Botulinum*** (1 pt)

- Explication : ***elle peut se développée en absence d'air car c'est une bactérie anaérobie, elle se développe sans oxygène.*** (1 pt)

3-2 Citer 2 préparations culinaires où l'on peut trouver des salmonelles : (1 pt)

- **crème dessert aux œufs**
- **glace**
- **steak hâché**

3-3 Retrouver 2 modes de transmission des staphylocoques : (1 pt)

- **postillons**
- **éternuements**
- **mains sales**

4°) Nous devons tout faire pour éviter les T.I.A.C.

4-1 Donner la signification du sigle TIAC (1 pt)

- **Toxi-infection Alimentaire Collective**

4-2 Proposer 4 mesures d'hygiène importantes à respecter lors du travail en cuisine : (2 pts)(0,5 x 4)

- **lavage des mains**
- **respect de la tenue professionnelle**
- **hygiène des locaux, du matériel**
- **respect de la chaîne du froid**

Groupement inter académique II		Session 2002	Code 2-0305C	
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° C				
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total
CORRIGÉ ↓		1 h 40	5	CB 1/2

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

1°) Le repas de midi ci-dessous pris dans une cafétéria n'est pas équilibré.

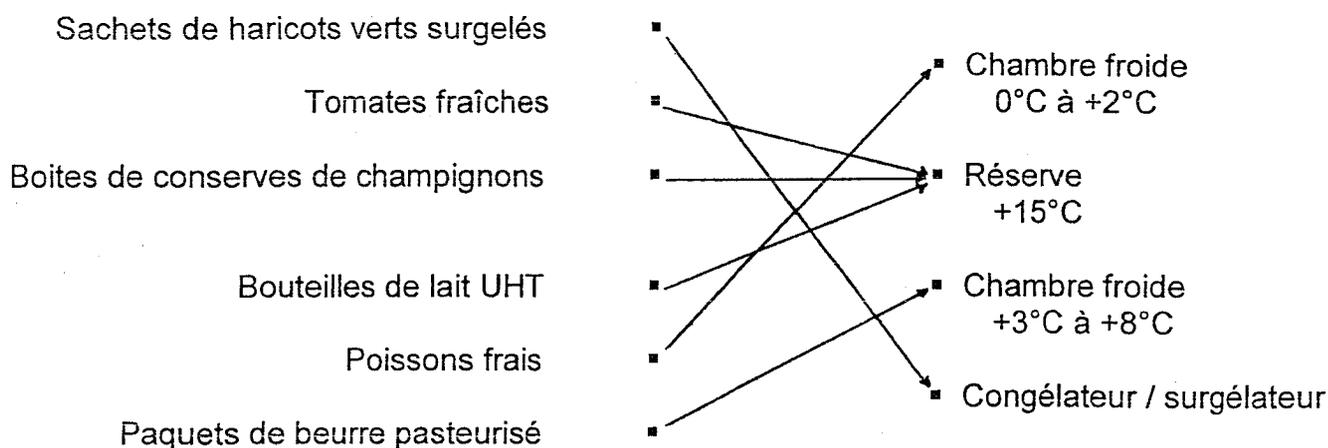
1-1 Donner 2 critiques à ce menu déséquilibré : (2 pts)

Trop riche en lipides, pas de crudité, pas de fibres alimentaires, pas de produits laitiers.

1-2 Remplacer le dessert par un aliment riche en calcium. (2 pts)

Tout produit laitier.

2°) Indiquer par une flèche le rangement des produits de cette livraison (3 pts)



3°) Indiquer pour les produits ci-dessous un exemple de modifications physico-chimiques possible : (2 pts)

- beurre pasteurisé = ***rancissement***

- tomates fraîches = ***déshydratation, pourrissement
développement de moisissures***

4°) Voici une estampille sanitaire trouvée sur l'emballage d'une viande. (1 pt)

(0,5 pt x 2)



Indiquer le rôle de l'estampille :

Permet de connaître l'origine géographique de la viande (département, commune, pays) ainsi que l'abattoir dont elle provient.

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0305C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	CB 2/2