

1^{ère} PARTIE : TRAVAIL ÉCRIT

Durée : 30 minutes

MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE (10 points)

1) Lire le compte rendu d'analyse ci-dessous.

1.1 Relever les noms des 2 bactéries recherchées : (2 pts)

- **salmonella**
- **escherichia coli**

1.2 Indiquer si la qualité bactériologique de cet échantillon est satisfaisante ou non, justifier votre réponse.

(1 pt)

(1 pt)

La qualité est satisfaisante car les résultats concernant les micro-organismes recherchés sont inférieurs au nombre maximal toléré pour chacun.

(1 pt)

1.3 Préciser le lieu de stockage de ce plat lors du prélèvement de cet échantillon, ainsi que la température de conservation. (2 pts)

Lieu de stockage : **réfrigérateur ou chambre froide**

Température de conservation : **4°C**

2) Indiquer l'action du froid sur la plupart des micro-organismes. (1 pt)

Le froid ralentit l'activité de la plupart des micro-organismes ou arrête le développement

3) Si le compte rendu d'analyse présente un résultat non satisfaisant, indiquer 2 types de risques pour le consommateur. (2 pts)

- toxi-infection alimentaire ou maladie infectieuse alimentaire

Groupement inter académique II	Session 2002	Code 2-0317D		
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP2 Mise en place de la distribution et service aux clients SUJET N° D				
Type CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 1 h 40	Coefficient 5	N° de page / total CB 1/2

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

Vous travaillez dans une cuisine de collectivité.

Vous devez préparer : - des carottes râpées
- des carottes cuites à la vapeur

1) Cocher les 4 constituants alimentaires principaux des carottes et relier les par une flèche à leur rôle dans l'organisme. (3 pts)

- Protides
- Vitamines → - aide au bon fonctionnement de l'organisme
- Lipides → - aide au transit intestinal
- Eau → - hydratation, constitution des liquides
- Cellulose → - apport d'énergie
- Glucides

2) Cocher la case correspondant à la bonne réponse. (3 pts)

	vrai	faux
La vitamine C est sensible à l'oxydation	X	
La cellulose se modifie à la cuisson	X	
Les carottes cuites sont plus riches en vitamines		X
Les vitamines sont situées à la périphérie de l'aliment	X	
Les carottes râpées peuvent se préparer en début de matinée		X
La lumière détruit la vitamine C	X	

3) Expliquer l'intérêt de faire cuire des carottes à la vapeur. (1 pt)

Les carottes ne sont pas en contact avec l'eau il y a donc moins de pertes en vitamines et minéraux.

4) Donner le nom complet du groupe d'aliment auquel appartiennent les carottes. Citer 4 autres aliments de ce groupe. (3 pts)

Groupe : - **légumes et fruits**

Aliments : - **tomates**
- **pommes**
- **haricots verts**
- **raisin**

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0317D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service aux clients	CB 2/2