

EP2 : Travail écrit.

**MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE (10 points)**

1)-

**4 pts**

Procédés de conservation	températures	Actions sur les micro-organismes	Exemples (un exemple attendu)
Réfrigération	De 0 à +8°C 0,25	Multiplication ralentie 0,5	Viande, fromage frais... 0,25
Pasteurisation	+70°C 0,25	Destruction des Micro-organismes 0,5	Lait, semi-conserves 0,25
Surgélation	-18°C 0,25	Arrêt de la multiplication mais pas destruction 0,5	Légumes surgelés, glaces 0,25
Stérilisation	+120°C 0,25	Destruction de tous les micro-organismes et des spores 0,5	Conserves(légumes, pâté) 0,25

2)- Justification des produits réglementaires :

**3 pts**

A- En cas de TIAC, on fera analyser l'échantillon pour rechercher les causes. On conserve l'échantillon 5 jours car la durée d'incubation peut être de plusieurs Jours	1 pt 1 pt
B- Les porteurs sains peuvent contaminer les aliments et entraîner une TIAC	1 pt

3)- Proposer en face de chaque origine possible des TIAC une mesure de prévention : **3 pts**

- Toux et éternuements : **port du masque bucco-nasal, arrêt de travail (1 pt)**
- Torchons : **à proscrire, utilisation de papier à usage unique, de raclettes (1 pt)**
- Plaie infectée au doigt : **port des gants (1 pt)**

Groupement inter académique II	Session 2002	Code 2-0311E
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> <span style="float: right;"><b>SUJET N° E</b></span>		
Type <b>CONCRÈTE</b>	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40
		Coefficient 5
		N° de page / total CB 1/2

## SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

1)- 0,25 point par case

(3 pts)

Aliments	Groupes d'aliments	Constituants alimentaires
Œuf dur	<i>Viandes, poissons, œufs</i>	<i>Protéines</i>
Mayonnaise	<i>Matières grasses</i>	<i>Lipides</i>
Steak grillé	<i>Viandes, poissons, œufs</i>	<i>Protéines</i>
Pommes vapeur	<i>Féculents ou produits céréaliers</i>	<i>Glucides</i>
Kivi	<i>Fruits et légumes</i>	<i>Glucides</i>
Soda	<i>Produits sucrés ou boissons</i>	<i>Glucides</i>

2)- - produits laitiers (0,5 pt)  
 - calcium (0,5 pt)

- steak grillé ou œuf dur (0,5 pt)  
 - un produit laitier au choix du candidat (0,5 pt)

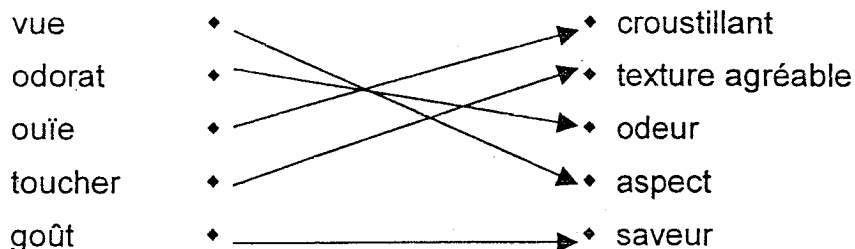
3)-  
 3.1 - 694 kJ doit être souligné (chiffre et unité) (0,5 pt)

3.2 0,5 point par case (1,5 pt)

Constituants alimentaires énergétiques	Quantité d'énergie apportée par un gramme de ce constituant en kJ
Protéines	<b>17</b>
Lipides	<b>38</b>
Glucides	<b>17</b>

4)- - viandes (1 pt)  
 - poissons (1 pt)

5)- (réponses toutes bonnes) (1 pt)



Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0311E
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP2 Mise en place de la distribution et service aux clients</b>	CB 2/2