

Académie : _____ Session : _____

Examen ou Concours : _____ Série : _____

Spécialité/option : _____ Repère de l'épreuve : _____

NE Epreuve/sous-épreuve : _____

RIEN NOM : _____

(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : _____ N° du candidat

ECRIRE Né(e) le : _____ (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)

DANS Examen ou Concours : _____ Série* : _____

CE Spécialité/option : _____

Repère de l'épreuve : _____

CADRE Epreuve/sous-épreuve : _____

(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)

Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.

Note : / 20 *Appréciation du correcteur :*

* Uniquement s'il s'agit d'un examen

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION ET A L'HYGIENE

CADRE DESTINE AUX CORRECTEURS		
	CAP poissonnier	BEP alimentation Dominante Poissonnier
1^{ère} partie : Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène	/ 20 points	/ 12,25 points
2^{ème} partie : Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels	/20 points	/13 points
3^{ème} partie : Questions spécifiques du BEP. Alimentation – Nutrition – Equipements installations		/14,75 points
TOTAL	/40 points	/40 points

Groupement inter académique II	Session 2002	Facultatif : code 043poisV02	
Examen et spécialité BEP ALIMENTATION : « poissonnier » CAP Poissonnier			
Intitulé de l'épreuve SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION			
Type SUJET	Durée : BEP : 3 h30 TOTAL EP2 CAP : 1 h	COEF : BEP : 5 TOTAL Ep2 CAP : 2 (Ep3)	N° de page / total 1/13

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

1^{ERE} PARTIE

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION ET A L'HYGIENE

QUESTIONS COMMUNES AU BEP ET CAP

1°) Votre attention s'est portée, lors de la lecture d'une revue professionnelle sur la recette du pain au gruyère. (voir ci-dessous). (BEP : 5 points ; CAP : 7 points)

Le Pain au gruyère



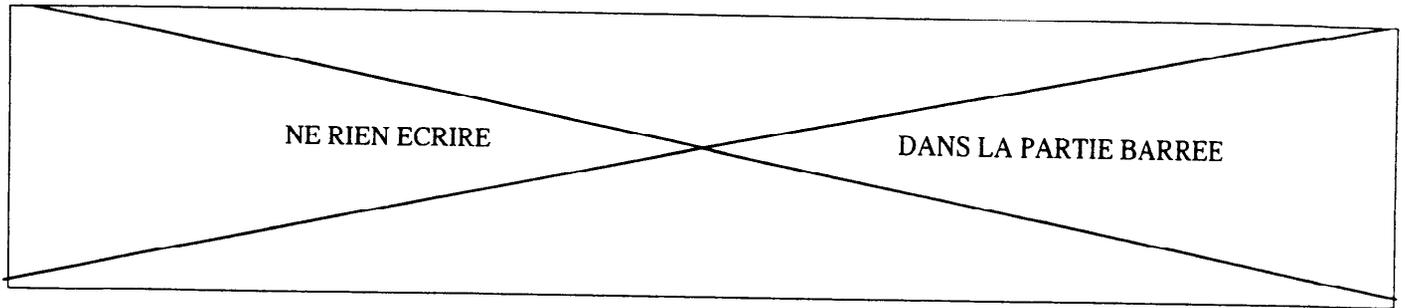
*Une recette de Bernard Lollanc
de l'Institut Européen de boulangerie-pâtisserie*

Un pain qui accompagne bien les salades composées et les plats de charcuterie. Façonné en ficelles, tranché et légèrement grillé, il donnera de parfaits croûtons pour la soupe.

FORMULE	POURCENTAGE	
• Farine forte	1000 g	100 %
• Eau	650 g	65 %
• Levure	30 g	3 %
• Beurre	50 g	5 %
• Gruyère	200 g	20 %
• Sel	25 g	2,5 %

1- 1 Citer le constituant nutritionnel principal apporté par le pain.

1- 2 Indiquer le rôle de ce constituant dans l'organisme.



1- 3 Deux denrées sont rajoutées à ce pain au gruyère, par rapport à la composition du pain traditionnel, indiquer leur constituant alimentaire principal puis préciser le rôle de chacun dans l'organisme.

DENREES RAJOUTEES	CONSTITUANT ALIMENTAIRE PRINCIPAL	RÔLES
Beurre		
Gruyère		

2°) Donner le (s) rôle (s) nutritionnel (s) des constituants alimentaires suivants. (BEP et CAP : 2 points)

- protides :
- eau :
- vitamine C :
- vitamine D :

3°) Les vitamines sont solubles. (BEP et CAP : 1 point)

Citer :

2 vitamines hydrosolubles

2 vitamines liposolubles

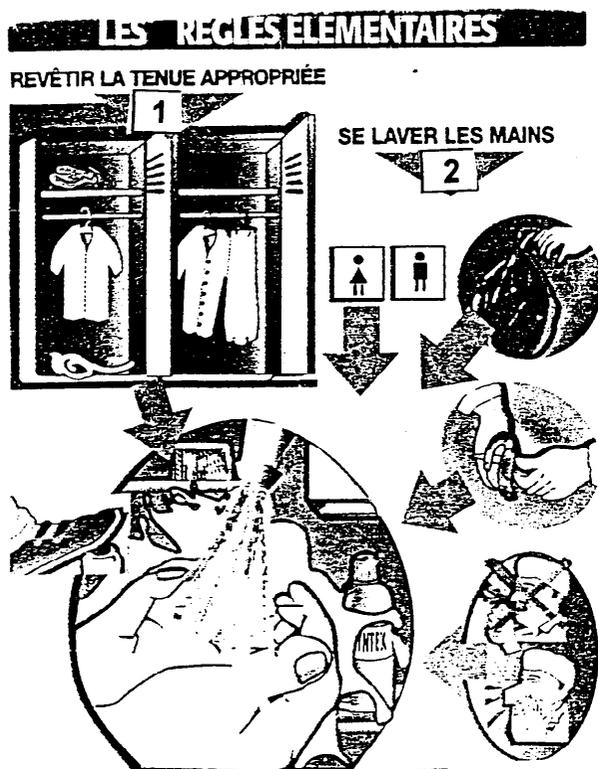
NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

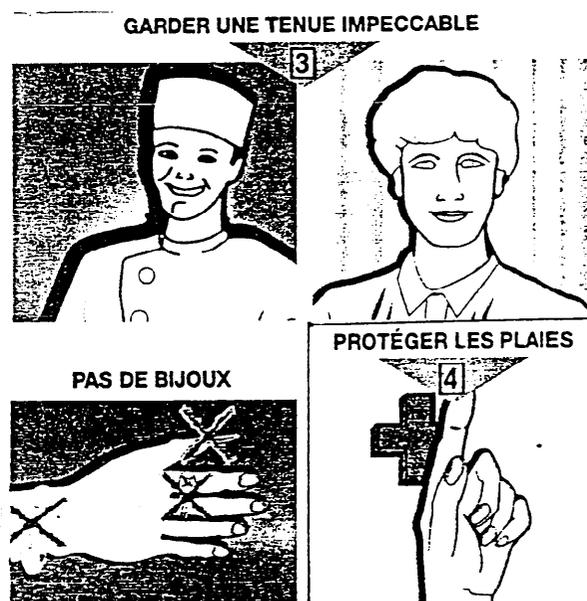
4°) Les règles d'hygiène et de sécurité. (BEP = 4,25 points ; CAP = 10 points)

4- 1 Cinq règles élémentaires d'hygiène et de sécurité vous sont présentées ci-dessous. (extrait de « néo-restauration novembre 1997). Justifier les règles suivantes en expliquant pour quelles raisons elles permettent d'éviter la contamination ou les accidents :

Règles 1 et 2



Règles 3 et 4



Justification règle 1

Justification règle 3

Justification règle 2

Justification règle 4

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

Règle 5

IL EST INTERDIT DE FUMER



Justification règle 5

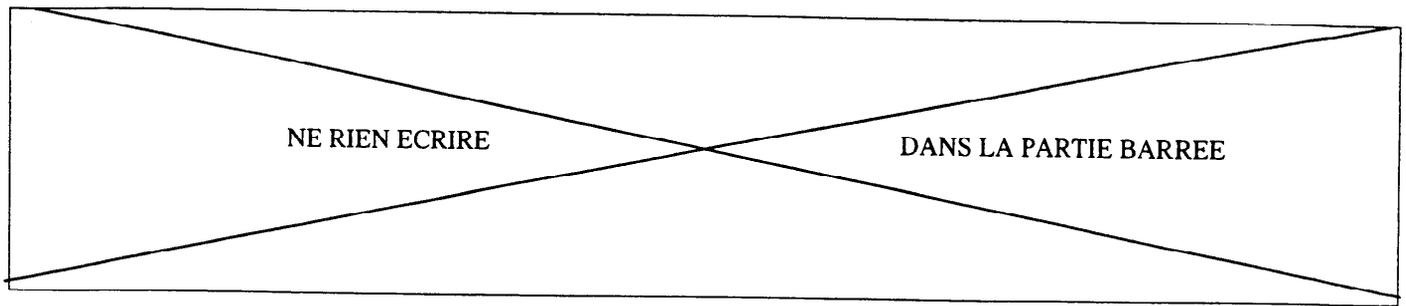
Quelques chiffres : Une enquête réalisée dans des fast-foods a relevé que 80 % des consommateurs ne se lavaient jamais les mains avant de croquer dans leurs hamburgers. Sur les 20 % restants, seuls 12 % passaient leurs mains sous l'eau après leur repas...



C'est bien connu, se laver les mains constitue le BA-Ba de l'hygiène la plus élémentaire. Et pourtant, on l'oublie un peu trop souvent.

Qui peut oublier ce reportage télévisé, dans un bar, où la caméra montrait aux téléspectateurs les traces d'urine que les mains des consommateurs avaient déposées sur les cacahuètes ? Cette image illustre bien comment les mains peuvent transporter toutes sortes de bactéries, de microbes, de parasites et de polluants qui s'y déposent.

Vie de famille novembre 98



4- 2 En procédant à un lavage efficace des mains, il est facile d'éliminer certains risques de contamination.

a) Nommer le mode de contamination provoqué par une mauvaise hygiène des mains.

b) Citer 2 autres modes de contamination microbienne.

-
-

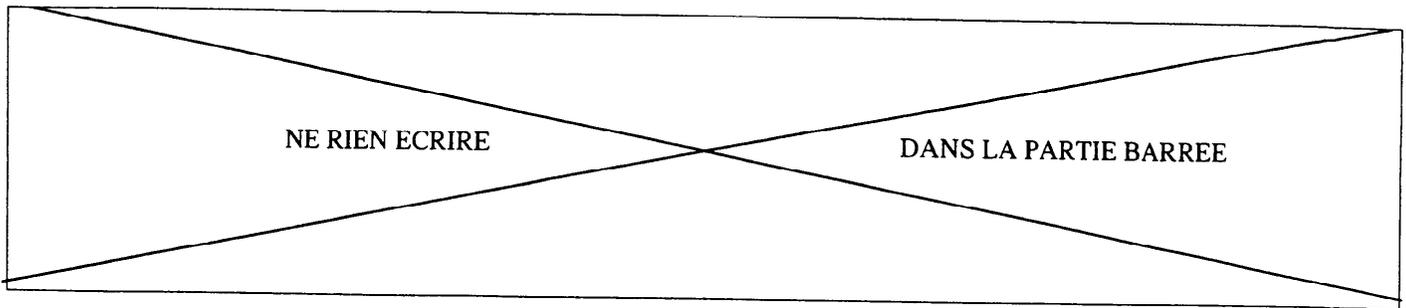
4- 3 Dans le cadre de votre profession , indiquer quand faut-il se laver impérativement les mains ?
(4 réponses exigées)

-
-
-
-

4- 4 Préciser les cinq étapes du lavage des mains

-
-
-
-
-

BEP / CAP ALIMENTATION poissonnier	043VV02
SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	6/13



2^{ème} PARTIE
SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS ET INSTALLATIONS
DES LOCAUX PROFESSIONNELS

QUESTIONS COMMUNES AU BEP ET CAP

5°) (BEP 4,5 points ; CAP : 9 points)

Pour Jean-Louis Gilli, le nappage, la fonte du chocolat et le fondant sont les trois catégories de préparation nettement facilitées par l'utilisation des micro-ondes.
La préparation des nappages aux micro-ondes est d'une remarquable simplicité. Comparé à la méthode traditionnelle à feu doux qui demande 10 à 15 minutes d'attention en tournant régulièrement à l'aide d'une spatule, le four micro-ondes réduit la mise en œuvre des nappages à 6 minutes (appareil réglé à 6000 W pour une base de 1 Kg), sans aucune surveillance.

5- 1 A partir de la lecture du document ci-dessus, calculer la consommation en énergie du micro-ondes lors de la préparation d'1 kg de nappage. Coût moyen du Kwh TTC : 0,07 €

Préciser les calculs :

5- 2 L'enceinte à micro-ondes est faite en acier inoxydable.
Justifier le choix de ce matériau. (2 réponses exigées)

BEP / CAP ALIMENTATION poissonnier	043V02
SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	7/13

NE RIEN ECRIRE

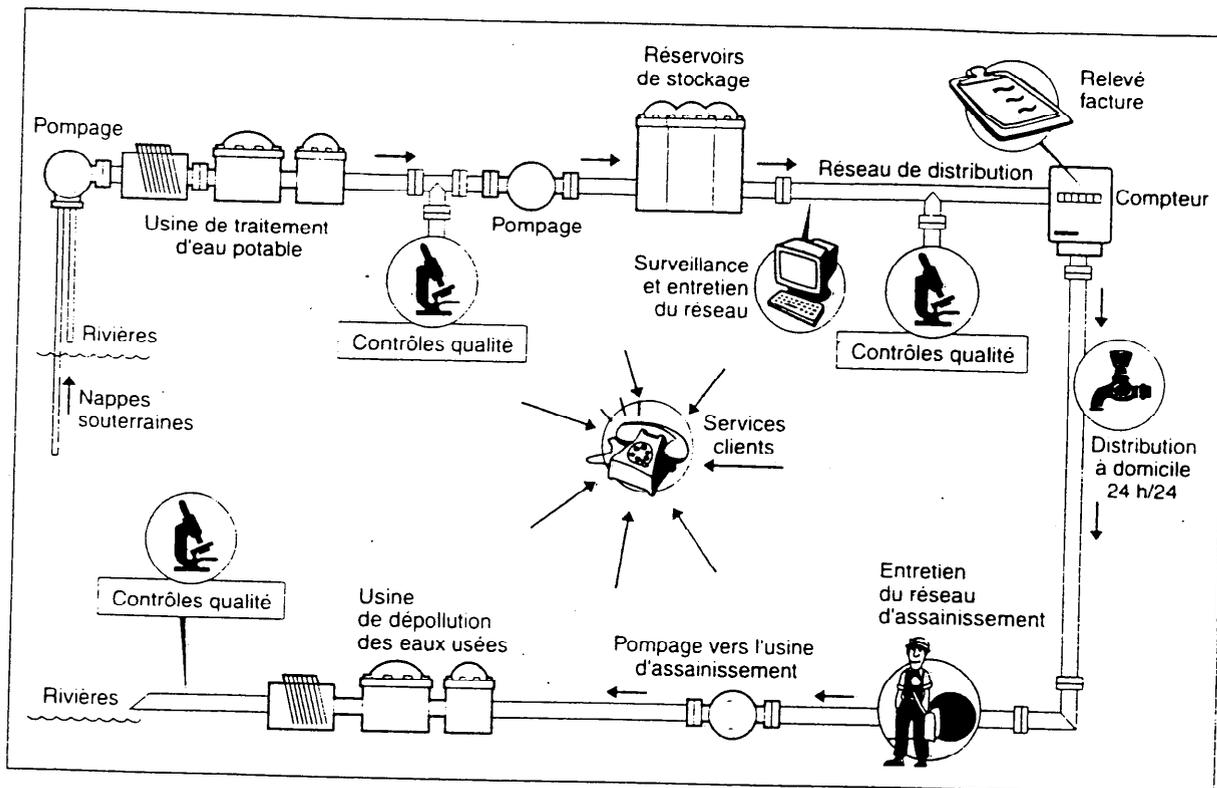
DANS LA PARTIE BARREE

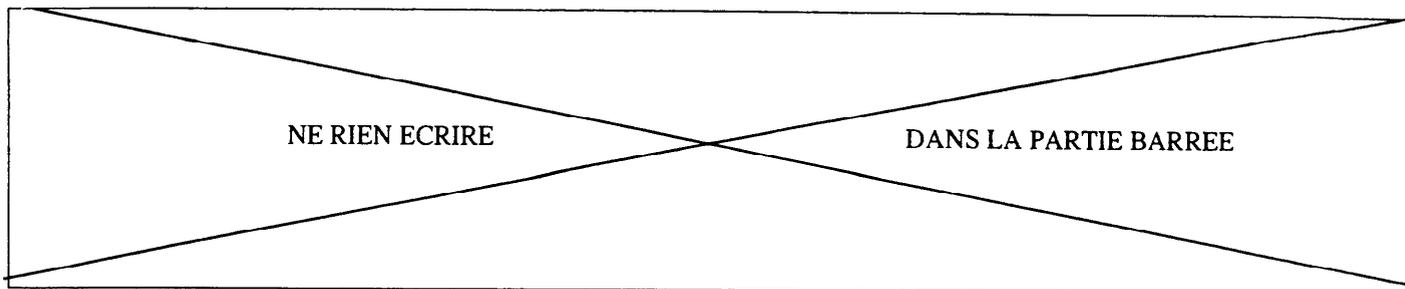
5- 3 Indiquer et justifier le type de produit à utiliser pour l'entretien de cet appareil.
(2 réponses attendues)

6°) ALIMENTATION EN EAU FROIDE. (CAP 11 points – BEP 8,5 points)

A partir du schéma décrivant le circuit de l'eau

Source : centre d'information sur l'eau (CI EAU)





6- 1 Donner le principe de la distribution collective d'eau en précisant ses différentes étapes.

6- 2 Indiquer le devenir des eaux usées.

6- 3 Une nouvelle directive européenne relative à la qualité de l'eau vise à accroître la qualité sanitaire de l'eau distribuée, ces nouvelles normes devront être respectées à partir du 25/12/2003.

- définir une eau potable

- citer 5 paramètres qui caractérisent une eau potable.

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

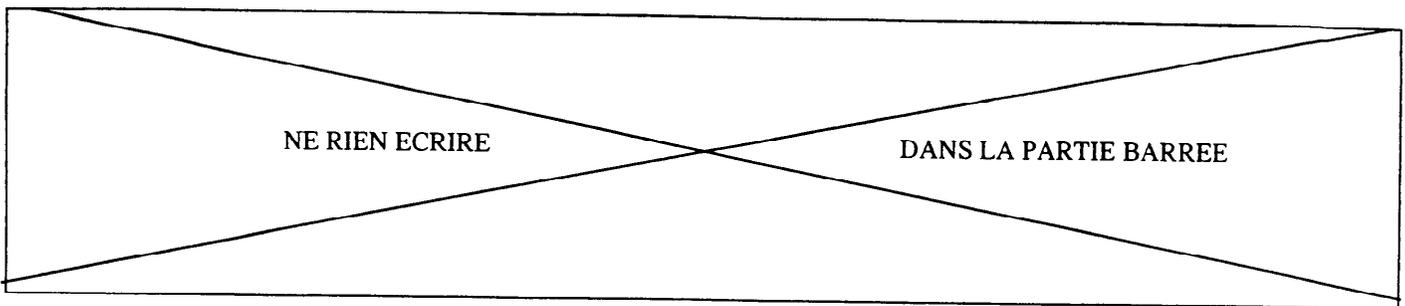
6- 4 La facture d'eau

Volume total facturé en m ³ : 25		
DÉTAIL DE VOTRE FACTURE	prix unitaire en Euro	volume ou quantité facturée
Elle comprend le prélevement de l'eau, son acheminement vers le domicile ainsi que la gestion du Service de l'eau.	1 DISTRIBUTION DE L'EAU	4,12 €
	• consommation	25
	• prime fixe (contribution aux frais fixes du Service de l'eau)	1
	• location de compteur trimestrielle	
Le transport et la dépollution des eaux usées sont financés par des redevances décidées par les communes.	• préservation des ressources en eau	25
	2 COLLECTE ET TRAITEMENT DES EAUX USÉES	1,08 €
	• redevance communale	25
	• redevance interdépartementale	25
Les taxes et redevances payées aux organismes publics participent à l'amélioration des services de l'eau et à la préservation des ressources en eau.	• redevance départementale	25
	3 ORGANISMES PUBLICS	0,56 €
	• aide au développement des réseaux ruraux	25
	• lutte contre la pollution	25
• développement des voies navigables	25	

Indiquer les trois rubriques de la facture d'eau.

Calculer le prix du m³ d'eau

Calculer le prix total de la facture



3eme partie

BEP Uniquement

7°) Après avoir lu le document (annexe 1- page 13/13) et en vous aidant de vos connaissances, vous répondrez aux questions. (12,25 points).

7- 1 Citer 2 types de facteurs favorisant l'apparition de l'obésité chez les adolescents.

-

-

7- 2 Compléter le tableau en indiquant 3 erreurs alimentaires les plus fréquentes et donner pour chacune d'elles une conséquence sur la santé.

CARENCES OU EXCES	CONSEQUENCE

7- 3 Proposer un petit-déjeuner « équilibré » en justifiant chacun de vos choix.

.....

.....

.....

.....

.....

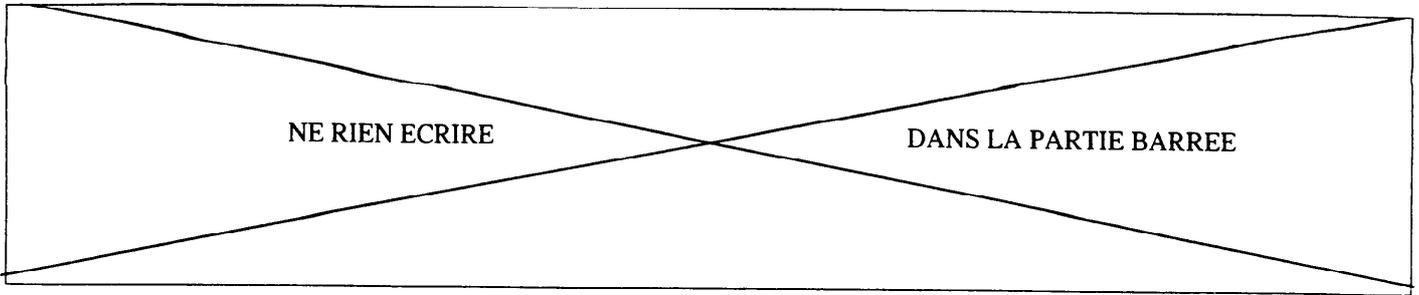
7- 4 L'équilibre alimentaire passe aussi par l'apprentissage du goût « celui-ci se construit dès l'enfance » affirme un nutritionniste. Quels sont les facteurs susceptibles d'influencer les goûts et les préférences alimentaires d'un individu.

-

-

-

BEP ALIMENTATION dominante poissonnier	043V02
SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	11/13



7- 5 La perception sensorielle des aliments. Indiquer 4 facteurs pouvant entraîner la modification de la perception sensorielle des aliments. (facteurs propres à l'homme ou extérieurs)

-
-
-
-

8°) Le compteur électrique. (2, 5 points)

Identifier les indications figurant sur ce compteur électrique en précisant à chaque flèche, à quoi elles correspondent et en quelle unité elles sont exprimées. (écrire les unités en toutes lettres).

L'EUROPE DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

L'alimentation des ados est-elle similaire d'un pays européen à l'autre ? Souffre-t-elle, par ailleurs, du vent de mondialisation qui apporte avec lui les modes alimentaires anglo-saxonnes ? La dernière publication de Nutrinews permet de faire le point sur le sujet.

La " mal bouffe " des adolescents en Europe a ses singularités ! La lettre estivale de Nutrinews dévoile en effet une carte européenne des pratiques alimentaires des adolescents. Et permet d'affirmer que l'obésité, par exemple, ne tient pas à un comportement uniforme d'un pays à l'autre. Effectivement, la synthèse des interventions du congrès de Madrid sur "la nutrition et l'adolescence" ainsi que les actes de la revue scientifique *European journal of clinical nutrition* permettent de déterminer des tendances générales dans les comportements alimentaires qui favorisent le surpoids voire l'obésité des ados. *European journal of clinical* s'est appuyé sur une synthèse d'études pour définir ces comporte

ments. On apprend ainsi que la baisse de l'activité physique est l'un des premiers facteurs, favorisant la prise de poids. Sont en cause évidemment le temps passé devant la télévision, l'ordinateur, ou les jeux vidéos. Mais également le snacking, c'est à dire le grignotage. Celui-ci concernerait 45 % des 11/13 ans et 60 % des 16/17 ans ! La restauration hors domicile ne constitue cependant pas, à la différence des Etats-Unis, une explication à la prise de poids. Avec en ligne de mire, les fast-foods...

La qualité des repas en cause

20 % des adolescents sautent le petit déjeuner, un comportement qui reste l'apanage des jeunes filles. Plus généralement, l'apport nutritionnel de

ce repas reste très limité chez les adolescents. Si dans l'ensemble les apports énergétiques des ados s'approchent de ceux des adultes, ils pèchent par l'insuffisance de micro-nutriments. Minéraux et vitamines sont en quantité insuffisante dans leur alimentation. Les filles manquent de calcium et de fer. La cigarette a également un effet néfaste: elle contribue à une moindre consommation de protéines et de calcium. Des apports fondamentaux au cours de cette période de croissance... La France apparaît cependant dans le contexte européen comme un bon élève. Puisque le rythme et la composition des repas semblent sages. Même si les adolescents n'échappent pas au phénomène d'obésité croissante.

FC

Ados européens Des alimentations à plusieurs vitesses

Véritable patchwork des comportements adolescents, la synthèse de Nutrinews détermine les petits travers propres à chaque culture. Ainsi, nous apprend-t-elle que les scandinaves sont des adeptes du grignotage. Proche du modèle anglo-saxon, les adolescents scandinaves " snackent " à hauteur d'un tiers de leurs apports nutritionnels ! Et beaucoup d'entre eux sautent le petit-déjeuner. Près de 20 % ne prennent pas non plus de déjeuner... Baisse de l'activité physique et faiblesse pour les apports en fibres, vitamines D, zinc et sélénium sont leurs principaux maux. L'Europe du Sud est marquée par la faiblesse du nombre de " snackeurs ". Même si les prises de poids sont plus importantes. Il faut dire qu'ils prennent 3 à 4 repas par jour sans compter les 1, 2 ou 3 en-cas journaliers. La faiblesse des Espagnols va pour les frites. Celle des Italiens, pour les pizzas. Et les gâteaux, pain ou lait pour les Portugais.

BEP ALIMENTATION poissonnier	043VV02
SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	13/13