	Le candidat doit inscrire dessous son numéro de tab		C.A.P.: SECONDAIRE					
<b>5</b>	oit in: iumér	Dominante :	Epreuve : VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE					
ΥMA	dat d son n				Durée : <b>1h00</b>			
ANONYMAT	Dentre d'écrit				Session : 2002.			
¥	Le	NOM et Prénoms : (en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)						
'n	Date et lieu de naissance :							
RESERVE A	Griffe du correcteur		C.A.P.: SECONDAIRE  Dominante:  Épreuve: VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE					
			Session : 2002 N° de sujet <b>02 – 24</b>		Folio 1/6			
		L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé						
	1 - D	1 - DOMAINE SANTÉ (8 points)						
<del></del>	ا <sub>A۱</sub>	u lendemain de	la fête qu'il a orgar	nisée pour son anniversai	re, Patrick se lève avec			
	39°C de	e fiévre, il vomit, i	l a mal au ventre. Le	médecin diagnostique ur	ne salmonellose.			
	Elli qui plu abo apr	La bactérie la plus souvent en cause dans les cas d'intoxications alimentaires est la salmonelle. Elle se développe dans la volaille, le porc, la saucisse et le poisson insuffisamment cuits, ainsi que dans les œufs crus ou peu cuits et dans les aliments cuits laissés sans réfrigération pendant plusieurs heures. Cette bactérie se manifeste dans l'organisme par des nausées, des douleurs abdominales, de la fièvre, des vomissements et de la diarrhée qui débutent de 8 à 72 heures après l'ingestion de l'aliment. Les salmonelles ne se multiplient pas en dessous de + 5°C et sont détruites au-delà de + 63°C.						
	Après le	Après lecture du document :						
	<b>1 – 1</b> Ci	1 – 1 Citer le nom de l'agent responsable de cette intoxication.						
	C	⇒						
		1 – 2 À quelle famille de microorganismes appartient-il ?						
	E	⇒						
	1 – 3 Citer quatre aliments transmetteurs.							
	_	⇒						
	_	⇒						
	<b>1 – 4</b> Do	1 – 4 Donner un moyen de détruire ce microorganisme.						
	E	⇨						
	<b>1 – 5</b> Ér	1 – 5 Énumérer les symptômes de cette maladie						
		⇒		⇔				
	<u></u>	<b>⇒</b>						

## 02-24 Folio 2 / 6

1 – 6 Proposer deux solution	ns pour éviter une intoxication a	limentaire.
⇒	·······	
1 – 7 Les microorganismes p	peuvent contaminer l'organisme née, digestive, aérienne.	
a) Replacer sur le schér	ma ci-dessous les voies de pénét	ration des microbes.
b) Encadrer en rouge le	e mode de pénétration utilisé pa	ar la salmonelle.
	E	
1/ VOIE		' 4/ VOIE
Sécrétions respiratoires en cas d'éternuements, toux		Aliments périmés, eau contaminée, objets souillés, mains sales
2/ VOIE  Par la peau, les coupures, les égratignures  3/ VOIE  Rapport sexuels	and the second s	5/ VOIE Infections urinaires à cause des microbes contenus dans les selles
1 – 8 Donner le rôle du systè	me immunitaire.	
Citer le nom des cellules	s qui interviennent dans la défer	nse immunitaire.
⇒		

## 02-24 Folio 3 / 6

## 2 - DOMAINE CONSOMMATION (4 points)

Patrick a consommé au cours de son dîner d'anniversaire, le produit dont l'emballage est présenté ci-dessous.



Date de fabrication :

19/02/01 L1248

A consommer de préférence avant le : 18/08/02

2 – 1 Donner la dénomination de ce produit :
⇒
2 - 2 Jusqu'à quelle date peut-on le consommer ? S'agit-il d'une DLC (date limite de consommation) ou d'une DLUO (date limite d'utilisation optimale) ?
`
2 – 3 Combien de temps peut-on conserver ce produit :
- dans un réfrigérateur :
- dans un congélateur :
2 – 4 Rechercher sur l'emballage deux informations que doit absolument respecter le consommateur pour éviter une intoxication alimentaire.
➪

3 – 3 Donner le nom de l'unité utilisée pour mesurer le bruit.

L' ANONYMAT	Le candidat doit inscrire ci – dessous son numéro de table	Dominante : Épreuve : VIE S Centre d'écrit NOM et Prénom	s :( en majusc	ules, suivi s'il y a lieu du nor				
RESERVE A	Griffe (	du correcteur	C.A.P.: SEC Dominante : Épreuve : VIE SOCI	ONDAIRE	NN <b>E</b> LLE			
<u>.</u>			Session : 2002	N° de sujet 02 –	24 Folio 5/6			
	3 – 4 Replacer sur l'échelle des bruits :  - Le seuil de danger pour l'audition - Le seuil d'audibilité - Le seuil de la douleur							
		Échelles des bruits						
	4 - N	Marteau-pilo Atelier de ch Discothèque Atelier de to Klaxons Circulation re Restaurant b Conservatior Bureau calm Appartemen Désert	tion au décollage on naudronnerie urnage outière oruyant n animée e t calme	80 70 65 50 35 20				
	4 - DOMAINE ENTREPRISE ET VIE PROFESSIONNELLE (4 points Patrick élève en Lycée Professionnel doit effectuer une période de formation en entreprise.							
	4 – 1 Nommer le document qui doit être établi pour Patrick à cette occasion.							
	⇔							
	4 – 2 Patrick doit signer ce document Citer les deux personnes qui doivent également le signer.							

Le représentant de l'entreprise ou organisme d'accueil

dans les quarante huit heures non compris les dimanches et jours fériés.

Le proviseur,

	VRAI	FAUX
- L'élève est présent dans l'entreprise selon ses horaires de lycée.		
- Le proviseur du LP doit être averti en cas d'accident du stagiaire ; il établit la déclaration d'accident.		
- Les dommages que pourrait causer l'élève dans l'entreprise sont couverts par l'assurance de ses parents.		
- Le stagiaire est dispensé du port des équipements de sécurité des ouvriers.		
- Pendant la durée du stage, le stagiaire est salarié de l'entreprise.		
- Les obligations du stagiaire dans l'entreprise sont semblables à celle d'un salarié.		
- Le stagiaire peut prétendre à toucher le SMIC.		
- Le chef d'entreprise peut également remplacer un salarié absent par un stagiaire plutôt que de recruter.		

4 – 4 Citer deux obligations du stagiaire et deux obligations de l'entreprise pendant la PFE.

	OBLIGATIONS DU LYCÉEN	OBLIGATIONS DE L'EMPLOYEUR
⇔		₽
⇒		₽