

DANS CE CADRE

Académie :

Session :

Examen ou concours :

Série* :

Spécialité/option :

Repère de l'épreuve :

Epreuve/sous-épreuve :

NOM

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

Prénoms :

n° du candidat

Né(e) le :

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)

NE RIEN ECRIRE

Examen :

Série* :

Spécialité/option :

Repère de l'épreuve :

Epreuve/sous-épreuve :

Note :	20
--------	----

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Session 2002

BEP Alimentation option Charcutier C.A.P. Charcutier Traiteur

EP2 : SCIENCES APPLIQUÉES

Durée : 1 h 00 (CAP)

Coefficient : 2

1 h 30 (BEP)

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 8

1 – Microbiologie

CAP BEP

Texte 1 : La listéria monocytogène

Ce bacille est très fréquent dans la nature (eau, air, sol, sur les plantes ...). Certains animaux domestiques peuvent aussi l'héberger.

La listéria se développe bien entre + 4°C et + 45°C. Il est donc important de conserver les aliments à moins de +3°C. Par contre une température supérieure à +55°C la détruit. Elle est aérobie ou anaérobie et préfère les milieux à pH compris entre 6 et 9. Elle ne supporte pas les désinfectants.

La listéria provoque une sorte de grippe qui chez les enfants et les vieillards peut conduire à une méningite ou à une septicémie (infection du sang). Elle est dangereuse chez la femme enceinte car elle provoque des atteintes du fœtus avec avortement ou accouchement prématuré.

A partir du texte ci-dessus et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

1.1) Citer 4 milieux où la listéria peut être rencontrée dans un laboratoire :

-
-

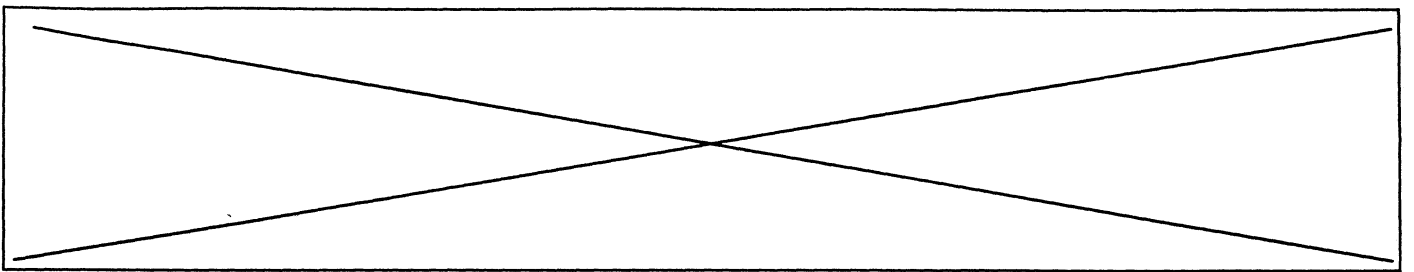
1.2) Citer 3 conditions de vie favorables au développement de la listéria.

-
-

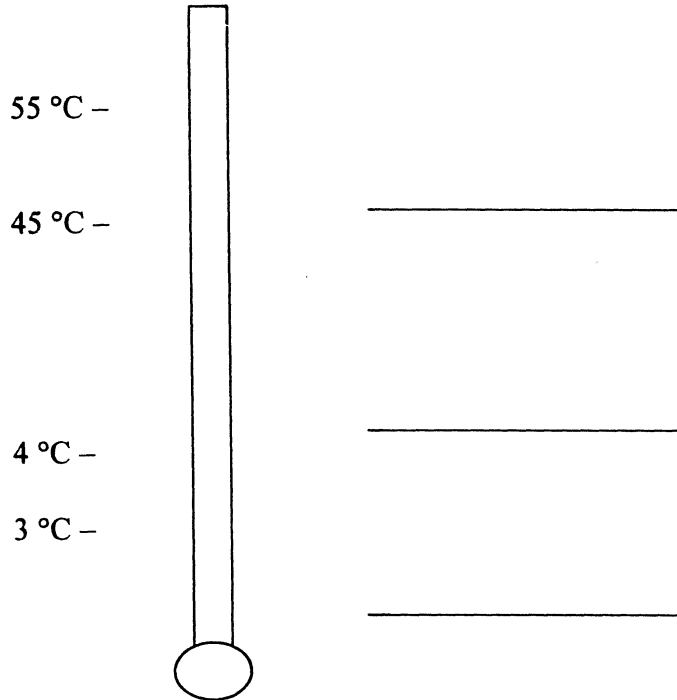
1.3 Citer 3 conditions de vie défavorables au développement de la listéria.

-
-

Examen : CAP / BEP		SESSION 2002	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Charcutier - Traiteur		Épreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1h30	Coefficient : CAP 1 / BEP 2	Document : 1/8	



1.4) Indiquer sur le thermomètre l'action de la température sur ce micro-organisme.



1.5) Relever 2 catégories de personnes pour qui la listéria est dangereuse.

-
-

1.6) La listéria provoque une M.I.A.. Donner la signification de ce sigle.

M I..... A.....

CAP	BEP

Examen : CAP / BEP		SESSION 2002	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Charcutier - Traiteur		Épreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1h30	Coefficient : CAP 1 / BEP 2	Document : 2/8	

BEP UNIQUEMENT

1.7) Nommer l'adjectif qualifiant ce type de bactérie pouvant provoquer une maladie.

-

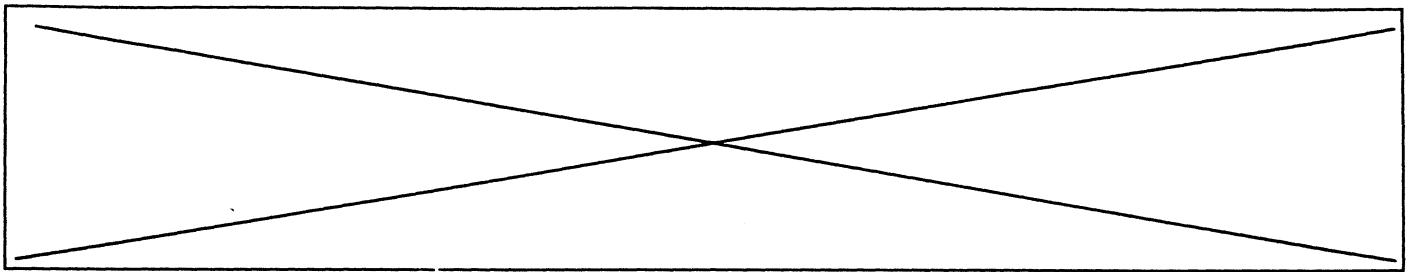
1.8) Relever les moyens de prophylaxie cités dans le texte qui peuvent être utilisés pour lutter contre cette bactérie.

-

-

CAP	BEP

Examen : CAP / BEP		SESSION 2002	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Charcutier - Traiteur		Épreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1h30	Coefficient : CAP 1 / BEP 2	Document : 3/8	



2 – Sciences appliquées aux équipements

CAP	BEP

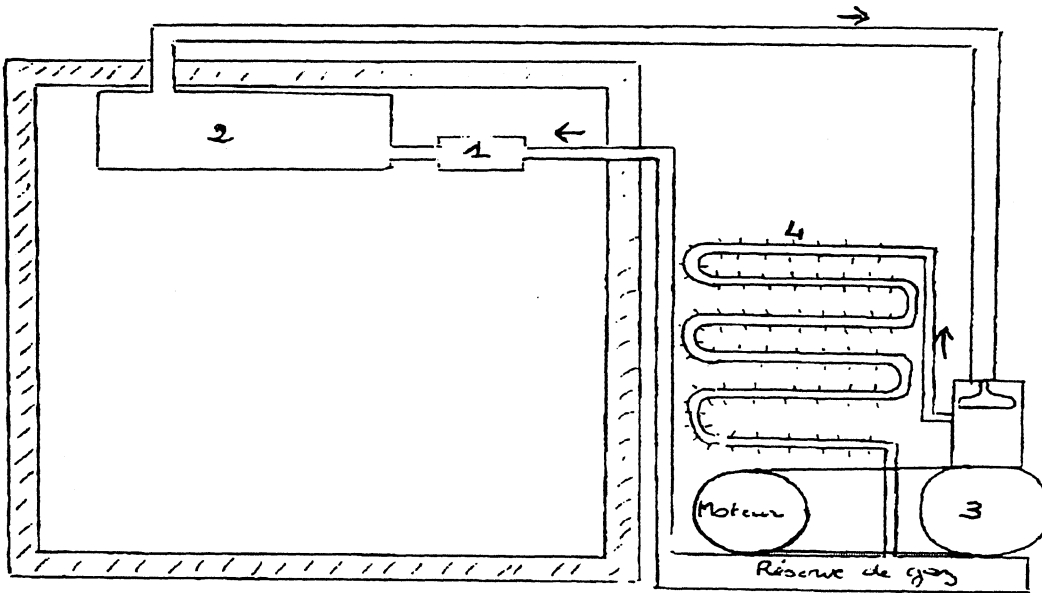


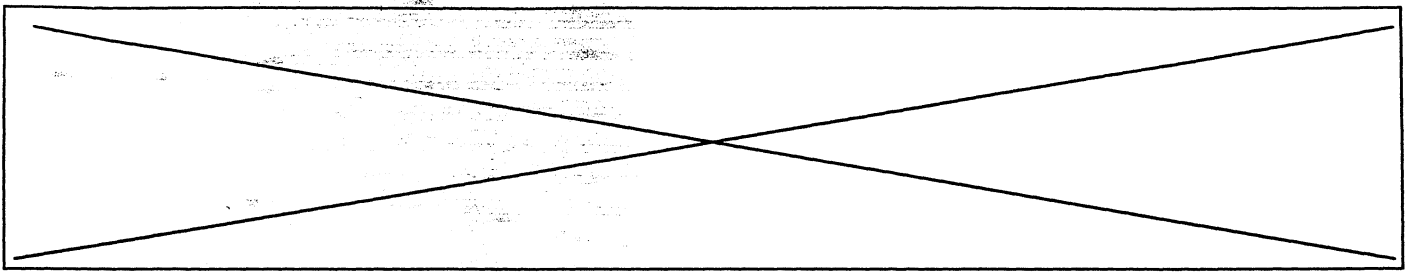
Schéma d'une chambre froide

2.1) A partir de la liste suivante, reporter le nom des différentes parties de la chambre froide :

Compresseur – évaporateur – condenseur – détendeur

- 1 : 2 :
- 3 : 4 :

Examen : CAP / BEP		SESSION 2002	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Charcutier - Traiteur		Épreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1h30	Coefficient : CAP 1 / BEP 2	Document : 4/8	



2.2) Donner le principe de fonctionnement de la chambre froide en vous aidant des termes suivants :
froid – chaleur – liquide – gazeux – fluide frigorigène

2.3) Expliquer pourquoi il est important de respecter la chaîne du froid.

.....
.....

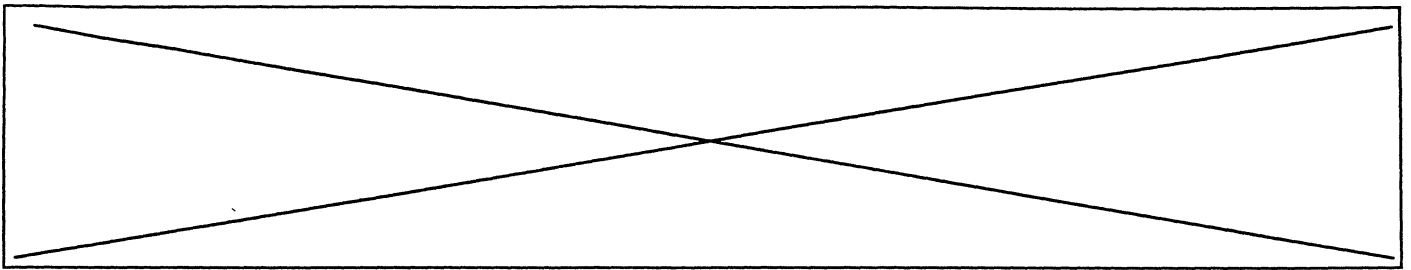
BEP UNIQUEMENT

2.4) Citer les étapes du nettoyage de la chambre froide.

-
-
-
-
-
-

CAP	BEP

Examen : CAP / BEP	SESSION 2002	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Charcutier - Traiteur	Épreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1h30	Coefficient : CAP 1 / BEP 2	Document : 5/8



2.5) Citer 2 modes d'action d'un détergent – désinfectant .

-

-

3 – Nutrition

3.1) Voici le menu proposé à la cantine :

rillettes
steack
frites
gâteaux

Formuler 4 critiques de ce repas.

-

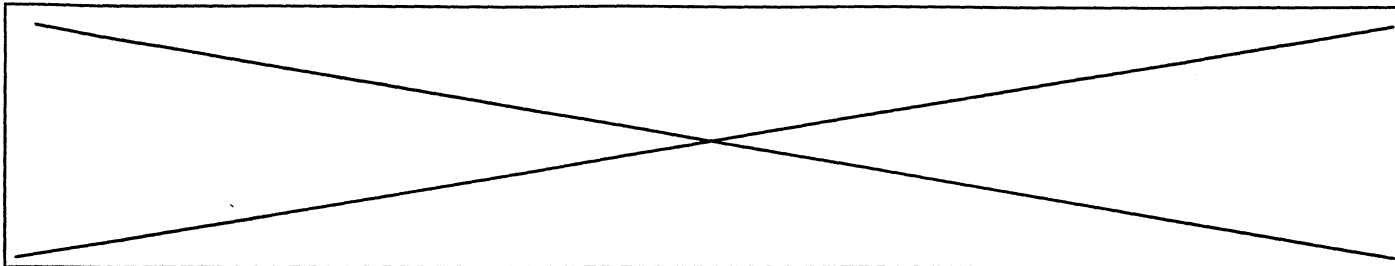
-

-

-

CAP	BEP

Examen : CAP / BEP		SESSION 2002	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Charcutier - Traiteur		Épreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1h30	Coefficient : CAP 1 / BEP 2	Document : 6/8	



BEP UNIQUEMENT

CAP	BEP

3.4) Donner les substances assimilables qui résultent de la digestion des lipides ?

.....
.....

3.5) Indiquer 2 conséquences d'une alimentation trop riche en lipides ?

-
-

Examen : CAP / BEP		SESSION 2002	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Charcutier - Traiteur		Épreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1h30	Coefficient : CAP 1 / BEP 2	Document : 8/8	