

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV - SESSION 2002		
B.E.P. : ALIMENTATION Option BOULANGER		
EPREUVE : EP2 - SCIENCES APPLIQUEES	DUREE : B.E.P. : 1 H 00	COEFFICIENT : B.E.P. : 5
C.A.P. : BOULANGER		5022111
EPREUVE : EP3 - SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	DUREE : C.A.P. : 1 H 00	COEFFICIENT : C.A.P. : 2

Ce corrigé comporte 4 pages numérotées de 1 à 4.

1/4

- CORRIGE -

1 - ALIMENTATION (BEP 9 points - CAP 5 points)

BEP ET CAP

1 - 1 - Relever deux ingrédients présents dans ces biscuits et contenant des glucides.

Farine de froment, sucre de canne roux.

1 - 2 - Indiquer le rôle des glucides dans l'organisme.

Servent à l'effort musculaire.

1 - 3 - Relever une vitamine hydrosoluble et une vitamine liposoluble présentes dans ces biscuits.

- Vitamine hydrosoluble : B ...
- Vitamine liposoluble : E...

1 - 4 - Donner deux précautions à prendre pendant la préparation ou la cuisson pour conserver les vitamines.

*Préférer des cuissons rapides ou des cuissons vapeur
Ne pas laisser séjourner trop longtemps dans l'eau*

1 - 5 - Relever deux éléments minéraux.

Fer, calcium, phosphore, magnésium, sodium.

1 - 6 - Ces biscuits contiennent des protides. Citer deux autres aliments riches en protides.

Viande, poisson, lait.

1 - 7 - Indiquer le rôle des protides dans l'organisme.

Croissance et entretien de nos cellules.

CAP	BEP
1	1
0,5	0,5
0,5	0,5
1	1
0,5	0,5
1	1
0,5	0,5

- CORRIGE -**BEP UNIQUEMENT**

CAP	BEP
	1

1 – 8 – Un restaurateur propose les quatre menus suivants :

MENU N°1	MENU N°2
Asperges sauce vinaigrette Omelette aux 3 fromages Riz – Haricots verts	Plateau de crudités Entrecôte au poivre Pommes de terre vapeur – Carottes
<i>Dessert : Mousse de fruits frais</i>	<i>Dessert : Fromage blanc</i>
MENU N°3	MENU N°4
Salade verte – Chèvre chaud Rôti de porc Courgettes à l'oignon	Salade de tomates mozzarella Tranche de saumon grillé Riz au curry
<i>Dessert : Gâteau de riz</i>	<i>Dessert : Compote</i>

1 – 9 – Justifier les réponses de la question 1 – 8.

Un repas équilibré présente tous les groupes alimentaires : « viandes, œufs, poissons », produits laitiers ; matières grasses ; féculents ; végétaux crus et végétaux cuits.

1 – 10 – Les glucides sont des constituants alimentaires énergétiques. Ces besoins énergétiques sont variables d'un individu à un autre. Citer trois facteurs qui font varier ces besoins.

*Age
Taille, corpulence
Activité physique, climat, physiologie*

1 – 11 – Préciser l'apport énergétique d'un gramme de glucide.

Un gramme de protide libère 17 kJ ou 4 kCal.

2 – HYGIENE ET MICROBIOLOGIE (BEP 8 points - CAP 5 points)

BEP ET CAP

2 – 1 – Citer à quelle catégorie de micro-organismes appartient la Salmonelle.

Bactéries ou bacilles.

2 – 2 – Citer trois conditions favorables au développement des salmonelles.

*Température : 35°C à 37°C
pH autour de 7
Présence ou non d'oxygène*

	1
	1,5
	0,5
1	1
1,5	1,5

- CORRIGE -

2 – 3 – Les salmonelles sont pathogènes : définir le terme pathogène.

Bactéries pathogènes : dangereuses pour l'homme.

2 – 4 – Compléter le tableau ci-dessous en précisant une mesure d'hygiène correspondant à chaque cas. (0,5 point par bonne réponse)

CAP	BEP
1	1
1,5	1,5

MESURES D'HYGIENE	
PERSONNEL	<i>Lavage des mains ou Dépistage des porteurs sains</i>
MATERIEL	<i>Désinfection du matériel ou Rangement du matériel</i>
VIANDE	<i>Respect de la chaîne du froid ou Respect des D.L.C.</i>

BEP UNIQUEMENT

2 – 5 – Citer le mode d'action des bactéries responsables de T.I.A.

Les bactéries produisent une toxine qui va rendre malade le consommateur de l'aliment.

2 – 6 – Citer deux autres bactéries pathogènes.

Staphylocoques aureus

Clostridium

Listéria

2 – 7 – Afin d'éviter les problèmes d'hygiène, des G.B.P.H. ont été créés par les organisations professionnelles sur les bases de l'H.A.C.C.P. Décoder le sigle G.B.P.H.

G.B.P.H. : Guides de bonnes pratiques d'hygiène

3 – EQUIPEMENTS

BEP ET CAP (BEP 13 points - CAP 10 points)

3 – 1 – Définir une eau potable.

Une eau potable est une eau qui peut être bue de façon illimitée sans risque pour la santé.

3 – 2 – Citer deux raisons qui permettent de dire que cette eau n'est pas potable.

Cette eau n'est pas potable :

- trop de nitrates > 50 g

- présence de coliformes fécaux

CAP	BEP
	1
	1
	1
1	1
1	1

