

**SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)**

1- Le petit déjeuner : (3,5 pts)

1-1 Indiquer le pourcentage que doit représenter le petit déjeuner dans la ration énergétique journalière ;  
Cocher la bonne réponse : (0,5 pt)

- 5%
- 10%
- 25%
- 30%

1-2 Citer deux aliments appartenant au même groupe d'aliments que le pain : (1 pt)

- semoule
- pomme de terre

1-3 Si l'adolescent n'aime pas le lait, à l'aide du document ci-dessous : (2 pts)

- Citer deux aliments pouvant remplacer 1/4 L de lait pour l'apport en calcium (voir document)
- Citer deux aliments pouvant remplacer 1/2 L de lait pour l'apport en protides (voir document)

2-Voici la liste des aliments proposés au self d'un lycée. (5 pts)

Entrée : rillettes – tomates vinaigrette – céleri rémoulade – poireau vinaigrette – pamplemousse

Plat principal : poisson sauce crevette – poulet à la moutarde – saucisse de Strasbourg  
épinards – haricots verts – spaghettis

Produit laitier : fromage – yaourt – petits suisses

dessert : orange – entremets au chocolat – quatre quart – salade de fruits

2-1 Proposer un menu équilibré en soulignant les aliments ci-dessus. (2 pts)  
(choix à l'appréciation du jury)

Groupement inter académique II		Session 2003	Code 3-0126B	
Examen et spécialité <b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>				<b>SUJET N° 2</b>
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total
<b>CORRIGÉ</b>		3 h 10	6	CB 1/3

2-2 Compléter le tableau ci-dessous :

(3 pts)

1 point pour les 3 dernières colonnes

Plats choisis	Groupe	Constituants alimentaires	Rôle principal
-			
-			
-			
-			

3- L'étiquetage d'un produit appertisé vous est proposé.

Repérer sur l'étiquette 3 mentions obligatoires et les noter : (1,5 pt)

- poids
- DLUO (06/2004)
- marque
- nom du fabricant
- composition
- valeur énergétique

(3 réponses au choix)

**CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 POINTS)**

1 – Parmi toutes les propositions, retrouver et replacer les éléments de la communication correspondants à la situation ci-dessous :

(5 pts)

client – téléphone – lettre – serveur – écrit – commande – réclamation – carnet de commande – présentation de la note

(1ptx5)

Emetteur : Client

Récepteur : Serveur

Canal : Ecrit

Message : Commande

Outil : carnet de commande

Groupement inter académique II		Session 2003	Code 3-0126B	
Examen et spécialité <b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>				
<b>SUJET N° 2</b>				
Type <b>CORRIGÉ</b>	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10	Coefficient 6	N° de page / total CB 2/3

2 – Les composantes de la qualité d'un produit alimentaire sont traditionnellement représentées par les 4 S de Mainguy. Nommez ces 4 composantes :

- Saveur

- Santé

(2 pts)

- Sécurité

- Service

(0,5x4)

3- Annoter le schéma du four à convection forcée avec les éléments suivants :

(2 pts)

turbine – interrupteur marche/arrêt – résistances électriques  
affichage digital de la température atteinte.

(0,5x4)

NUMEROS	ORGANES
1	Interrupteur marche/arrêt
2	Affichage digital de la température
3	Turbine
4	Résistances électriques

4 – Vous travaillez en restauration rapide.

(1 pt)

Nommer 2 éléments contribuant à l'image de marque de cette entreprise.

(Au choix) :

(0,5x2)

- Tenue professionnelle

- Accueil par le personnel

- agencement des locaux, décoration

Groupement inter académique II	Session 2003	Code 3-0126B
Examen et spécialité <b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>		
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>		
		<b>SUJET N° 2</b>
Type <b>CORRIGÉ</b>	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10
		Coefficient 6
		N° de page / total CB 3/3