

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

1 - Pour réaliser la crème renversée au caramel vous devez utiliser du lait. Observer l'étiquetage de lait figurant ci-après puis répondre aux questions posées, en vous aidant de vos connaissances personnelles :

1.1. Citer le traitement de conservation de ce lait : (1 pt)

- La stérilisation à Ultra Haute Température (U.H.T.)

1.2. Relever : (2 pts)

- les éléments minéraux : Calcium et Phosphore (1 pt)

- les constituants alimentaires énergétiques : Protides, glucides, lipides
(1 pt si les 3 constituants sont cités)

1.3. Souligner le type de lait : (0,5 pt)

lait entier

lait demi-écrémé

lait écrémé

2 – Citer les groupes d'aliments représentés pour chaque préparation à réaliser : (2 pts)
(0,5pt/groupe)
(4 bonnes réponses attendues)

Préparations	Groupe(s) d'aliments
<u>Crème Renversée au Caramel</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Les produits laitiers - Viandes, poissons, oeufs - Produits sucrés
<u>Carottes braisées</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Légumes et fruits - Corps gras

Groupement inter académique II	Session 2003	Code 3-0129C
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION		
Intitulé de l'épreuve EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes		SUJET N° 3
Type CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10
		Coefficient 6
		N° de page / total CB 1/3

3 – Citer la modification physico-chimique permettant la solidification de la crème renversée : (1 pt)

- La coagulation des protéines de l'œuf

4 – Citer la modification physico-chimique du sucre en morceaux, lors de sa cuisson pour l'obtention d'un caramel : (0,5 pt)

- La caramélisation des glucides du sucre en morceaux

5 – Sur les emballages des produits alimentaires peuvent figurer une D.L.C. ou une D.L.U.O.. Donner la signification de ces sigles :

D.L.C. = Date Limite de Consommation (1 pt)

D.L.U.O. = Date Limite d'Utilisation Optimale (1 pt)

6 – Lors de la consommation de la crème renversée au caramel un certain nombre de sens sont mis en éveil. Citer les 4 sens les plus importants dans ce cas : (0,25pt/sens) (1 pt)

- La vue
- L'odorat
- Le toucher
- Le goût

CONNAISSANCES DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

1-Vous travaillez dans une sandwicherie.

1-1 Donner 3 conseils utiles pour bien accueillir le client. (1,5 pt)

- saluer poliment le client
- lui sourire
- être disponible quand le client doit intervenir
- + toutes propositions logiques

1-2 2 facteurs pouvant nuire au travail dans l'entreprise : (1 pt)

- la pollution
- le bruit
- la température ...

nom et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0129C
Institut de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	CB 2/3

1-3 Pour chaque situation professionnelle proposée ci-dessous, indiquer les éléments qui nuisent à l'image de marque de l'entreprise. (2 pts)

A	C	B	D
Attitude nonchalante	Cigarette Coiffure négligée	Désordre Manque de propreté	Langage familier

1-4 Lire les 2 situations ci-dessous. Pour chacune d'elles, identifier : (3 pts)

- L'émetteur
- Le destinataire
- La forme de communication

Situations	EMETTEUR	DESTINATAIRE	COMMUNICATION
1	M LAMBERT	Hôtel Ariane	oui
2	Paul	Son collègue James	non

2- A quelques mètres de la sandwicherie se trouve un restaurant d'entreprise.

2-1 libre service éclaté (0,5pt)

2-2 colorier en rouge ou en bleu (0,5 par couleur) (1 pt)

2-3 Températures correspondantes aux zones : (1 pt)

- zone froide de distribution : 3°C
- zone chaude de distribution : 63°C

amen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0129C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	CB 3/3