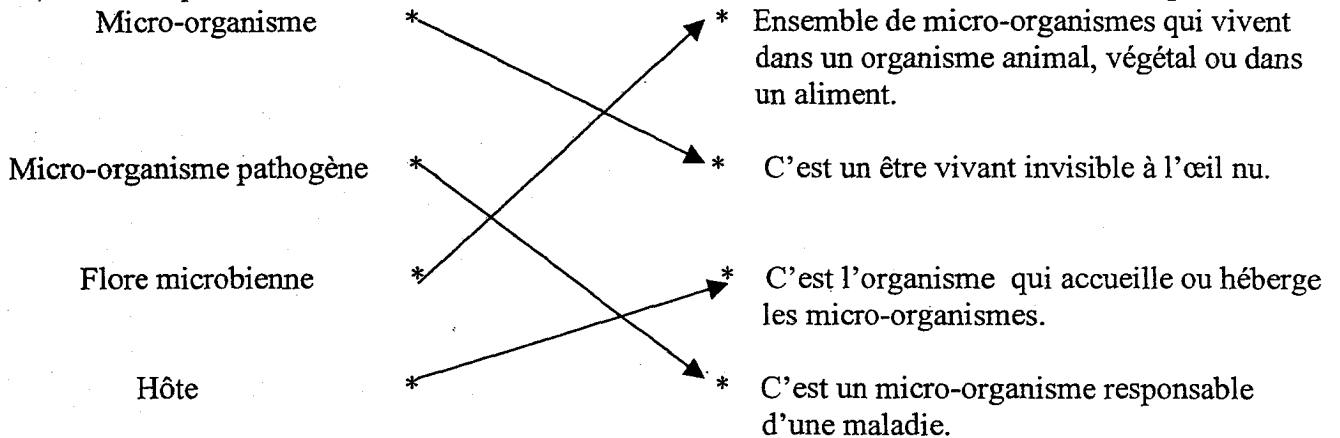


MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

1- Relier chaque terme ci-dessous à sa définition.

4 points



2- Lire le texte ci-dessous et répondre aux questions suivantes.

2.1 : Relever le groupe de micro-organismes responsables de la salmonellose.

0,5 point

Les bactéries

2.2 : Relever les personnes les plus fragiles à la Salmonellose :

les P.A / les P. malades / les enfants

1 point

2.3 : Citer les symptômes de la salmonellose.
diarrhée et fièvre

1 point

2.4 : Citer l'aliment le plus souvent responsable de la contamination par les Salmonelles :
les oeufs

0,5 point

2.5 : Donner la définition d'un « porteur sain » en vous aidant du texte.
« Les poules sont en effet parmi les hôtes préférés de cette bactérie, qu'elles hébergent sans symptôme apparent »

1 point

3- Enoncer 2 mesures préventives à prendre pour éviter la contamination des aliments lors de la distribution.

2 points

- **se laver les mains avant de prendre son service ou après un passage au toilette.**
- **Respecter la marche en avant**
- **Nettoyer et désinfecter les matériels...**

Groupement inter académique II	Session 2003	Code 2-0329A
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION		
Intitulé de l'épreuve EP2 Mise en place de la distribution et service au client		
		SUJET N° 1
Type CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40
		Coefficient 5
		N° de page / total CB 1/2

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

1- Les aliments sont classés par groupe en fonction de leur intérêt nutritionnel. Retrouver les 2 groupes qui manquent dans la liste énoncée ci-dessous. **2 points**

- Viandes / poissons / œufs
 - Féculents /céréales et produits sucrés
 - Légumes et fruits cuits
 - Matière grasses
 - Boissons
- Il manque : **Produits laitiers**
Légumes et fruits crus

2- Vous distribuez les plats ci-dessous dans un libre service.

Entrées : sardine-beurre / pamplemousse / pâté / quiche lorraine

Plats principaux: côte de porc / lasagnes
frites / haricots verts

Desserts : yaourt / pomme / gâteau de riz / mousse au chocolat

2.1 : Réaliser le plateau d'un client qui équilibre au mieux son repas de midi. **5 points**

si : 1 produit laitier / 1 crudité / 1 plat protidique / 1 garniture (légumes et fruits cuits ou féculents) / ne pas associer 2 plats gras

3- Citer une conséquence du grignotage pour la santé.

1 point

conséquence : obésité / risque de diabète / prise de poids

4- Le lait est un aliment distribué au petit déjeuner.

4.1 : Retrouver la couleur réglementaire des étiquettes (verte, rouge et bleu) des bouteilles de lait.

1,5 point

Type de lait	Couleur de l'étiquette
- Lait entier	rouge
- Lait demi-écrémé	bleu
- Lait écrémé	verte

4.2 : Indiquer le composant alimentaire dont la quantité varie dans la composition des 3 types de lait : entier, demi-écrémé, écrémé. **0,5 point**

matières grasses (lipides)

amen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0329A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	CB 2/2