

MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

- 1 - Indiquer, à l'aide d'une croix, le type de bactérie pouvant se développer dans les situations suivantes :

2 points

	Bactérie Aérobie	Bactérie Anaérobie	Bactérie Aéro-Anaérobie
Aliments sous-vide		+	
Boite de conserve		+	
Flore d'altération des aliments	+		
Plat en sauce			+

- 2 - Lors de la distribution des repas, vous réalisez un plat témoin.

3 points

Arrêté du 29 septembre 1997 : article 32

Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1^{er} conservent des plats témoins à la disposition exclusive des services officiels de contrôle. Ces plats témoins, sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, clairement identifiés, prélevés en suffisamment grande quantité pour permettre leur analyse microbiologique et, le cas échéant chimique, dans les meilleures conditions possible. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours après la dernière présentation au consommateur, dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité microbiologique.

D'après l'article ci-dessus :

- 2.1 Définir ce qu'est un plat témoin :
Echantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs. 1 point
- 2.2 Indiquer la température de conservation : + 4°C 0,5 point
- Indiquer la durée de conservation : 5 jours 0,5 point
- 2.3 Justifier le prélèvement du plat témoin :
Le plat témoin est nécessaire en cas d'intoxication alimentaire pour rechercher l'origine de la contamination. 1 point

Groupement inter académique II	Session 2003	Code 3-0127B
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° 2		
Type CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40
		Coefficient 5
		N° de page / total CB 1/4

3 - Vous utilisez des œufs frais dans la préparation « œuf-béchamel ». **2 points**

3.1 Nommer le principal micro-organisme qui peut contaminer les œufs :
Les salmonelles *1 point*

3.2 Souligner la catégorie à laquelle appartient ce micro-organisme :
Levure – bactérie – virus – moisissure. *1 point*

4 – Les œufs peuvent être à l'origine d'une TIAC. **3 points**

4.1 Indiquer la signification du sigle TIAC :
Toxi-infection alimentaire collective *1 point*

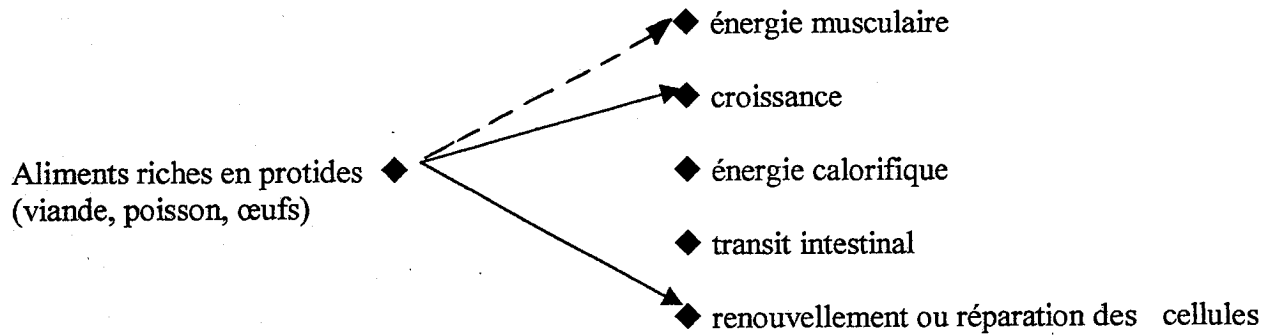
4.2 Souligner les symptômes d'une TIAC. :
Mal de gorge – diarrhée – rhume – fièvre *2 points*
Vomissements – grippe – douleurs abdominales

amen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0127B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	CB 2/4

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

1-Relier par une flèche les rôles dans l'organisme des aliments riches en protides :

1 point



2- Vous êtes chargés de réceptionner du poisson frais. A l'aide des caractéristiques ci-dessous, souligner le critère de fraîcheur dans chacune des cases.

2 points

Branchies :
Rouge
décolorées

Chair :
Ferme
molle

Ceil :
Brillant
En creux

Peau :
Aspect mat
Aspect vif

3-Pour réaliser une mousse au chocolat, vous utilisez un produit semi-élaboré.

3 points

3-1 Citer 2 avantages de ce type de produit :

2 points

- réalisation plus rapide
- moins de risque d'intoxications alimentaires (ovoproduits)
- poudre se conserve à température ambiante (réserve sèche)
- DLUO longue

3-2 Indiquer 2 autres produits semi-élaborés :

1 point

- crème pâtissière
- crème anglaise
- sauces
- potages
- Flans

amen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0127B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	CB 3/4

4- L'étiquetage d'un produit céréalier vous est proposé ci-dessous : **2 points**
Ce produit porte une D.L.U.O. : 11 Novembre 2003

4-1 Donner la signification de ce sigle : (la réponse doit être complète) **1 point**

D : date

L : limite

U : d'utilisation

O : optimale

D'autres produits portent une D.L.C. .

4-2 Donner la signification de ce sigle : (la réponse doit être complète) **1 point**

D : date

L : limite

C : de consommation

5-Antoine (30 ans) vient de choisir son menu au self de son entreprise : **2 points**

œuf mayonnaise

hamburger/frites

bleu d'Auvergne

mousse au chocolat

5-1 Proposer la critique de ce menu en indiquant ce qu'il manque et/ou ce qu'il y a en trop **1 point**

ce qu'il manque : fruits et légumes (pour les vitamines, fibres)

ce qu'il y a en trop : corps gras

5-2 Proposer au moins 2 risques sur sa santé, encourus par Antoine, s'il consomme ce type de repas : **1 point**

- obésité

- maladies cardio-vasculaires

amen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0127B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	CB 4/4