

CORRIGÉ

1 - 7 points (14 x 0,5 pt)

n° de l'organe	Nom de l'organe	Sécrétions digestives
1	Glandes salivaires	Salive
2	Œsophage	
3	Estomac	Suc gastrique
4	Foie	Bile
5	Vésicule biliaire	
6	Pancréas	Suc pancréatique
7	Gros intestin (colon)	
8	Intestin grêle	Suc intestinal
9	Rectum	

2 - 6 points (6 x 1 pt)

Protides : rôle bâtisseur, constructeur, plastique, constitution des cellules

Lipides : maintien de la température du corps

Glucides : énergie musculaire

3 - 3 points

glucide : ose

lipide : acides gras

protide : acides aminés

HYGIÈNE

1 - 2 points

Pouvant être responsable de maladies

2 - 2 points

Salmonelles, staphylocoques dorés, clostridium botulinum, listéria.

3 - 4 points

température 20°C environ, humidité, pH neutre, oxygène ou non selon la bactérie, milieu nutritif.

4 - 3 points

Réfrigération : ralentit le développement des micro-organismes

Congélation : stoppe le développement des micro-organismes

C.A.P.

Spécialité : **Boulangier – Charcutier traiteur – Préparateur en produits carnés – Poissonnier - Pâtissier glacier** Code Spécialité :

Durée :
1h00

Session
2003

Épreuve : **Sciences Appliquées**
CORRIGÉ

N° Sujet : **03-259**

Coefficient:

Folio
1 / 2

ÉQUIPEMENTS

- **3 points**
Court-circuit, électrocution, incendie, électrisation.
- **2 points**
Il permet une coupure générale de l'installation (pour intervention),
Il interrompt automatiquement le courant chaque fois que quelque chose d'anormal se passe dans le circuit,
Trop d'appareils utilisés en même temps.
- **1 point**
Permet aux fuites de courant de s'échapper.
Permet de protéger l'utilisateur des courants de fuite.
- **2 points**
Une eau potable peut-être bue sans danger pour l'organisme.
- **2 points**
Une eau dure est une eau riche en sels de Ca et Mg
- **2 points**
Une eau dure :
 - * modifie les cuissons
 - * entartre le matériel, les canalisations.
 - * augmente l'usure du linge
 - * diminue l'efficacité des détergents
 - * forme une couche isolante sur les résistances
- **1 point**
- Dure

A.P.	Spécialité : Boulangier – Charcutier traiteur – Préparateur en produits carnés – Poissonnier - Pâtissier glacier	Durée : 1h00	Session 2003
	Code Spécialité :	Coefficient:	Folio 2 / 2
Sujet : Sciences Appliquées CORRIGÉ		N° Sujet : 03-259	