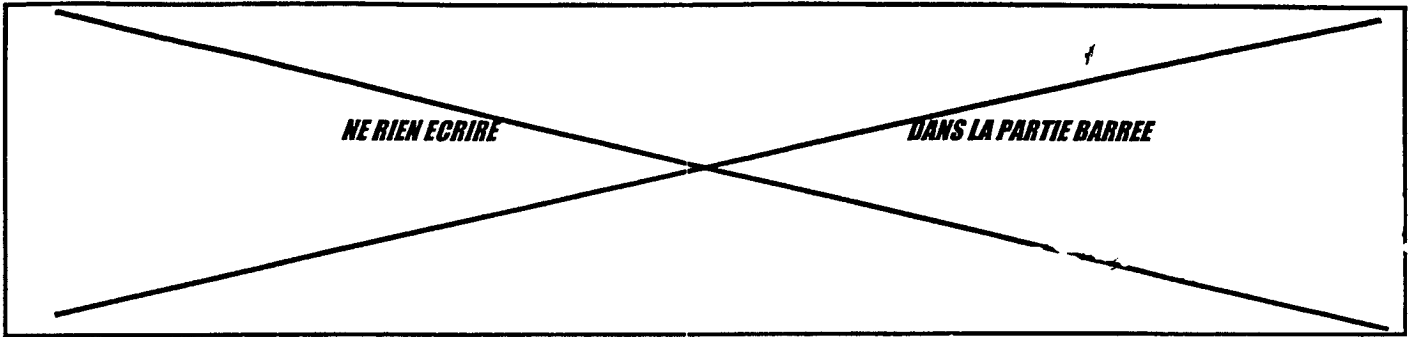


	Académie :	Session :
	Examen ou Concours :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
NE	Epreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
RIEN	(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms :	N° du candidat
ECRIRE	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)
DANS	Examen ou Concours :	Série* :
CE	Spécialité/option :	
CADRE	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :	
	(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)	
	Note : $\frac{\quad}{20}$	Appréciation du correcteur :
	* Uniquement s'il s'agit d'un examen	

Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.

CADRE DESTINEE AUX CORRECTEURS		
	CAP Charcutier Traiteur	BEP alimentation Dominante Charcutier traiteur
1^{ère} partie : Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène	/10 points	/ 12,5 points
2^{ème} partie : Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels	/ 10 points	/13,5 points
3^{ème} partie : Questions spécifiques du BEP. Alimentation – Nutrition – Equipements installations		/14 points
TOTAL	/20 points	/40 points

Groupement inter académique II		Session 2003	Facultatif : code Sujet 1	
Examen et spécialité BEP/CAP ALIMENTATION CHARCUTIER TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve SCIENCES APPLIQUEES				
Type SUJET	Facultatif : date et heure	Durée BEP 3h30 CAP 1h	Coefficient BEP 5 CAP 1	N° de page / total 1/13



1ERE PARTIE : SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION ET A L'HYGIENE

1- Le yaourt : (CAP : 5 points ; BEP : 5 points)

Le meilleur de la nature pour le plaisir d'être en forme !

La Vie du côté bon

Être en forme et se faire plaisir chaque jour, c'est facile avec le yaourt *La Vie du côté bon* aromatisé avec son goût fruité. Il a su puiser au cœur de la nature les bienfaits nutritionnels du lait entier, en particulier du calcium essentiel au maintien d'un bon capital osseux et de la Vitamine B12 indispensable à votre équilibre quotidien.

	Pour 100 g	Par pot de 125 g
Énergie :	95 kcal (398 kJ)	119 kcal (498 kJ)
Protéines :	3,1 g	3,9 g
Glucides :	13,3 g	16,7 g
Lipides :	3 g	3,8 g
Calcium :	112 mg	140 mg (17,5% des AR*)
Vitamine B12 :	0,16 µg (0,16 µg)	20 µg (25% des AR*)

INGRÉDIENTS : Lait entier, sucre (9,9%), ferments lactiques, lait écrémé en poudre, protéines de lait, arôme vanille.

recettes • astuces • conseils personnalisés
 Nestlé au direct
 N° AZUR 0 810 63 38 48 Internet : www.nestle.fr
 Service Consommateurs Health Products Laitiers Frais - BP 905 Nozai 77444 Marre-la-Vallée Cedex 2
 © Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Suisse. Propriétaire des marques.

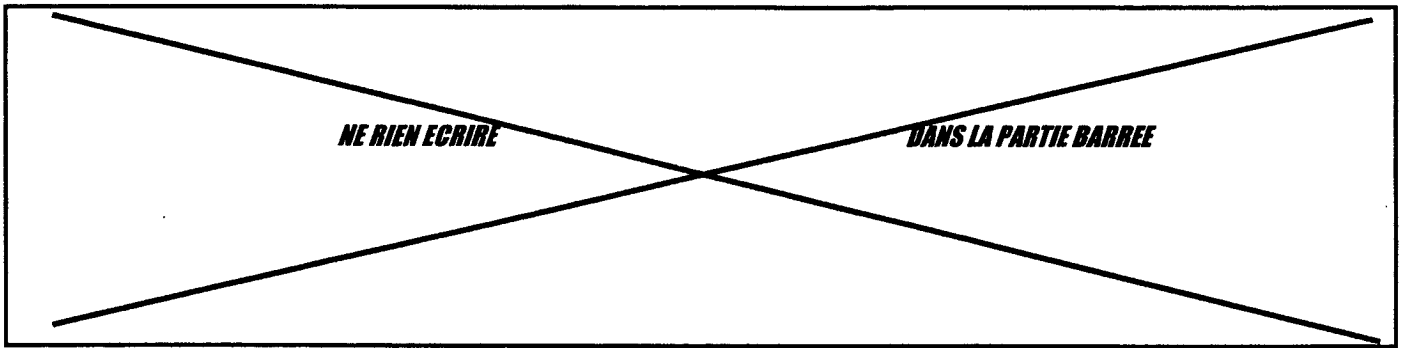
La composition d'un yaourt

1-1 : Après lecture de l'étiquette sur la composition du yaourt, compléter le tableau suivant :

Constituants alimentaires du yaourt	Rôles

1-2 : Cet aliment a subi lors de sa préparation une transformation biochimique. Citer le nom de cette transformation :

.....



2 : Les propriétés organoleptiques des aliments : (CAP : 5 points ; BEP : 4 points)

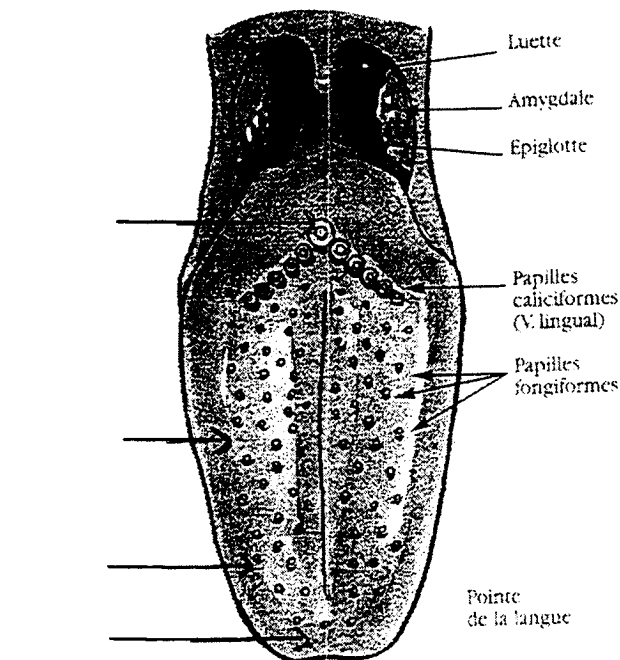
Nos organes des sens perçoivent un ensemble de caractéristiques qui nous permettent de reconnaître un aliment.

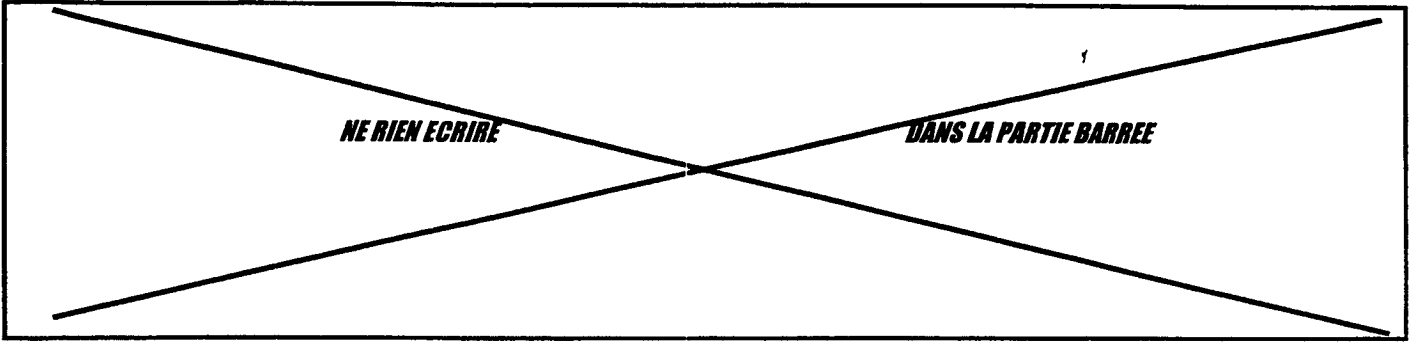
2-1 : Compléter le tableau ci-dessous :

Sens	Organe	Propriété organoleptique perçue
Ex : vision	Œil	Aspect/Forme
	Nez	
Goût		

2-2 : Localiser sur le schéma ci-dessous les zones correspondant aux quatre saveurs fondamentales : sucré, salé, acide, amer.

Schéma de la langue





2-3 : Donner deux raisons qui entraîne une mauvaise perception sensorielle des aliments :

-
-

Les questions 3 et 4 (4-1 ; 4-2) sont à traiter uniquement par les BEP.

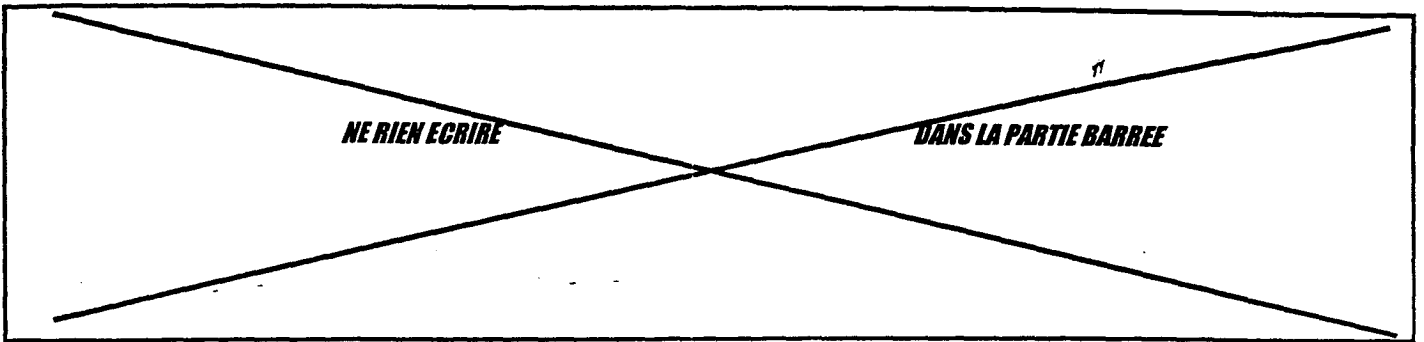
3- Citer quatre moyens de stimuler l'appétit d'un consommateur : (BEP : 1 point)

-
-
-
-

4- Du constat suivant : l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) prévoit d'ici 2025 le doublement du nombre de maladies nutritionnelles dues à une alimentation hyperglucidique et hyperlipidique (BEP : 2,5 points)

4-1 :Enoncer deux conséquences pour la santé de la population :

-
-



Un adolescent « averti » a choisi ce repas :

- . Salade de tomates
- . Poulet grillé
- . Riz (avec une noisette de beurre)
- . Yaourt nature
- . Pêche
- . Eau

4-2 : Expliquer pourquoi ce repas est considéré comme équilibré (trois raisons attendues)

→

→

→

2EME PARTIE : SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS ET AUX INSTALLATIONS DES LOCAUX PROFESSIONNELS

5- La production de froid est basée sur le principe de changement d'état des corps (CAP : 7 points : BEP : 11 points)

5-1 : Nommer les changements d'état physique ci-dessous :

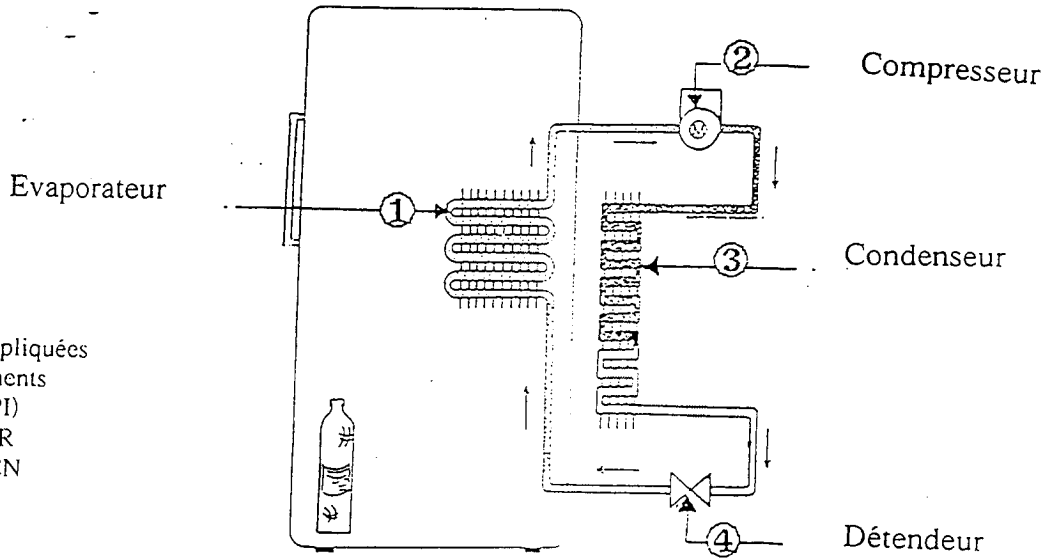
<p>ÉTAT GAZEUX</p>		<p>ÉTAT LIQUIDE</p>	
<p>ÉTAT LIQUIDE</p>		<p>ÉTAT GAZEUX</p>	
<p>ÉTAT SOLIDE</p>		<p>ÉTAT GAZEUX</p>	

Module de Sciences appliquées (Ed. BPI- M. Faraguna-J. DI Lena-Reiland-M. Muschert)

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

5-2-La consommation des denrées périssables requiert l'utilisation du froid :



Indiquer par une phrase simple les rôles des organes de l'appareil frigorifique dans les changements d'état du fluide frigorigène :

Compresseur :

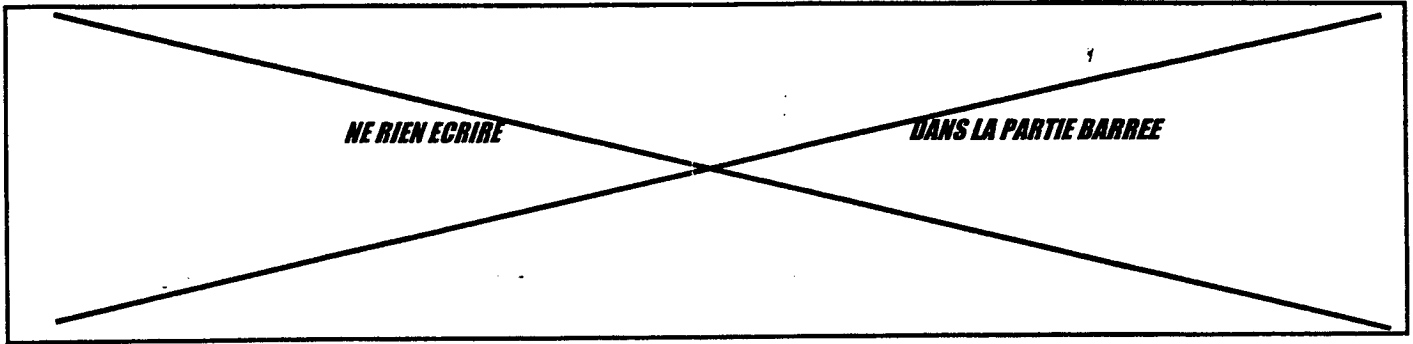
Condenseur :

Détendeur :

Evaporateur :

5-3 : Citer l'organe permettant de surveiller la température des installations frigorifiques

Citer l'organe permettant la régulation de la température



5-4 : Le givre présente un inconvénient pour le bon fonctionnement de l'appareil frigorifique.

- Expliquer comment se produit le givre :

.....
.....

- Citer un inconvénient du givre :

.....

- Indiquer deux précautions à prendre pour l'éviter :

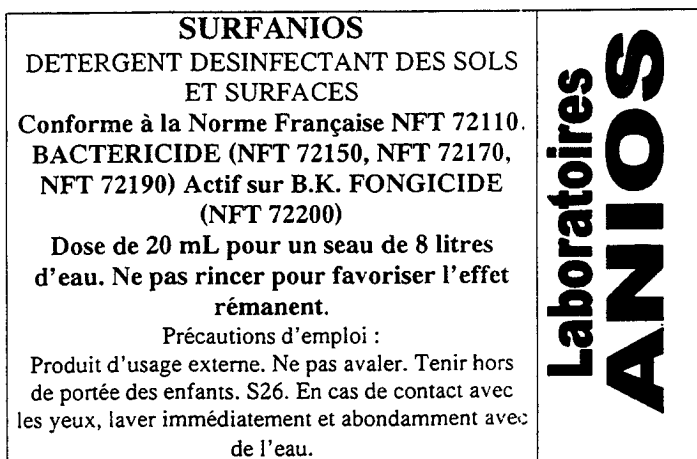
→
→

La question 5-5 est à traiter uniquement par le BEP

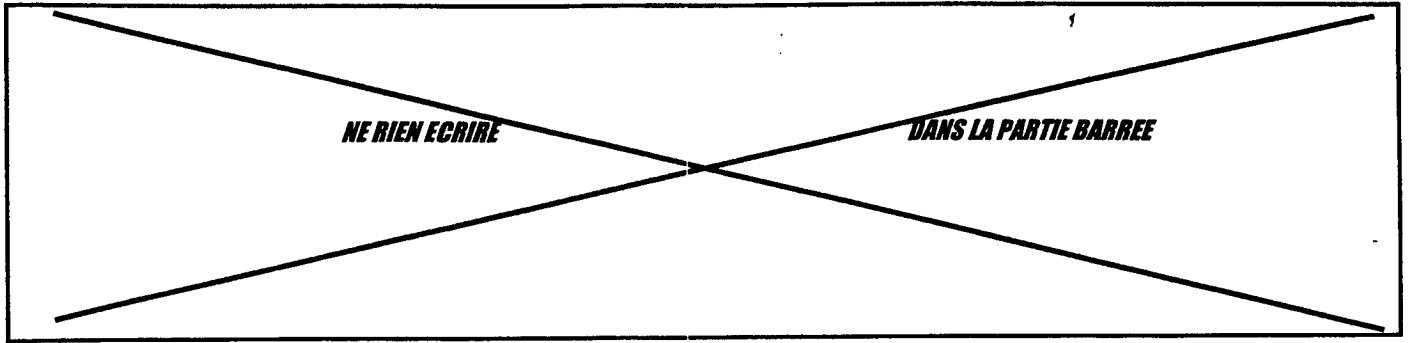
5-5 : Encadrer sur le schéma du réfrigérateur le nom du lieu de production du froid.

6- Produits de nettoyage A traiter par tous les candidats (CAP : 3 points ; BEP : 2,5 points)

6-1 : Voici l'étiquette d'un produit de nettoyage utilisé en entreprise



BEP ALIMENTATION DOMINANTE CHARCUTIER TRAITEUR CAP CHARCUTIER TRAITEUR	Rappel codage
SCIENCES APPLIQUEES	7/13



- Indiquer de quel type de produit il s'agit :

.....

6-2 Donner la définition de :

- Bactéricide :

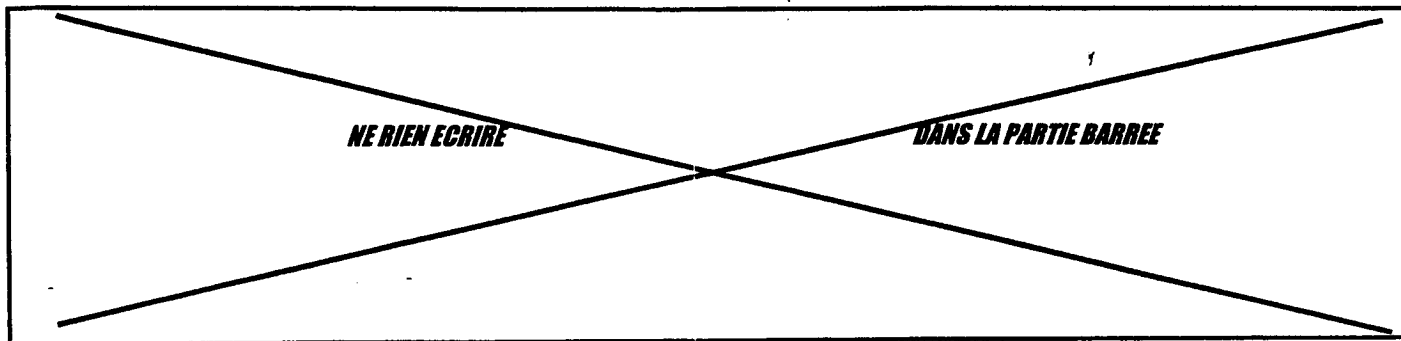
.....

- Fongicide :

.....

6-3 Il existe des différences entre détergent et désinfectant. Compléter le tableau.

	Détergent	Désinfectant
Rôle		



3EME PARTIE : QUESTIONS SPECIFIQUES DU BEP

7- A l'aide du document ci-dessous intitulé « compte rendu d'analyse : omelette au jambon », répondre aux questions suivantes : (4 points)

DOCUMENT 1 COMPTE RENDU D'ANALYSES

Identification de l'échantillon : **Omelette au jambon**

Lieu de prélèvement : chambre froide

Conditionnement : dans ravier

Fournisseur : X X X X X Prélevé le : 10/09/02 heure : 11h30 T° : 4°C.

Recherche	Résultats	Critères
Microorganismes aérobies	74.000/g	<300.000/g
Coliformes totaux	900/g	<1.000/g
Coliformes fécaux	60/g	<10/g
Salmonelles dans 25 g	Absence	Absence
Staphylococcus aureus	1320/g	<100/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<10/g	<30/g

7-1 : Indiquer le micro-organisme interdit dans les préparations culinaires élaborées

7-2 : Préciser à quelle famille ce micro-organisme appartient :

7-3 : Analyser les résultats du compte rendu :

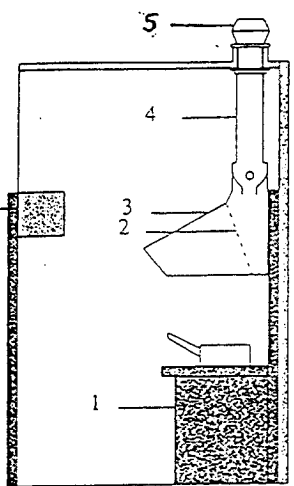
NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

9- Ventilation des locaux professionnels : (9 points)

Principe de fonctionnement de la ventilation d'une cuisine

- 1 Appareil de cuisson
- 2 Filtre à graisse
- 3 Hotte
- 4 Gaine d'extraction
- 5 Tourelle d'extraction (ventilateur muni d'un moteur)
- 6 Gaine de soufflage : Aérotherme



SA aux équipements
(Foucher
A.Paccard
M.L. Blateyron
N. Bujoc
M. Tisset)

9-1 Indiquer le principe de la ventilation :

.....

.....

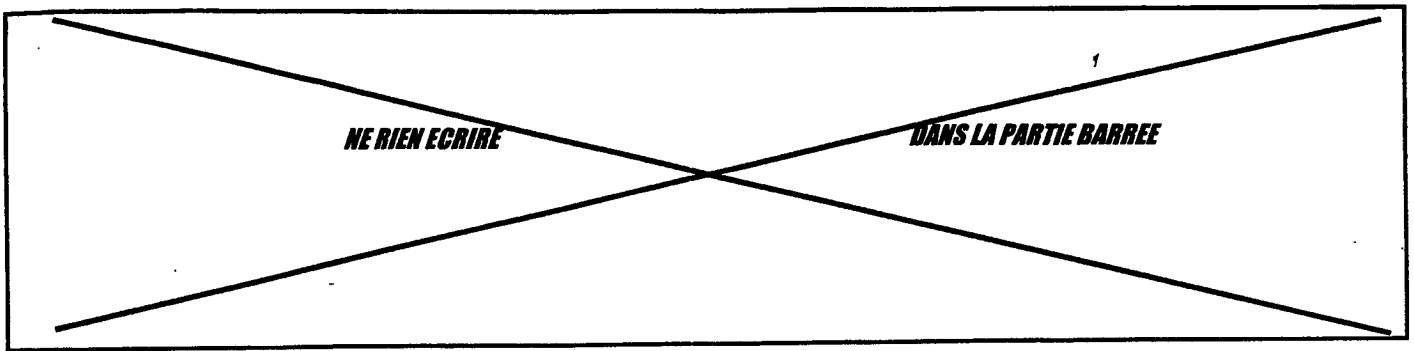
9-2 A l'aide du schéma,

- indiquer le numéro correspondant à l'arrivée de l'air neuf : numéro
- indiquer le numéro correspondant à la sortie de l'air vicié : numéro

9-3 Donner la signification de V.M.C.

.....

BEP ALIMENTATION DOMINANTE CHARCUTIER TRAITEUR CAP CHARCUTIER TRAITEUR	Rappel code
SCIENCES APPLIQUEES	12/13



9-4 Une ventilation de laboratoire de production alimentaire inefficace entraîne des nuisances. Citer quatre nuisances et indiquer la (ou les) cause(s) de ces nuisances.

Nuisances	Causes
<i>Ex : irritation respiratoire, dépôts de graisse sur les revêtements, les matériels,...</i>	<i>Vapeurs grasses</i>

9-5 Entretien de la hotte en acier inoxydable.
Déterminer les étapes successives d'un entretien périodique de la hotte aspirante

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....