

QUESTIONS ORALES SUR L'ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE

Durée de l'épreuve 10 minutes environ.

Liste de thèmes pouvant servir de piste et de support pour l'interrogation orale.

⇒ L'entretien oral d'une durée de 10 minutes environ se déroulera pendant l'épreuve de réalisations.

⇒ Cet entretien sera conduit par **un professeur de chocolaterie, de vente, de gestion, de sciences appliquées et au moins un professionnel** jouant le rôle du public et du client.

⇒ L'entretien comprendra 2 questions :

- Une première prise dans le domaine S.7.3 (hygiène et prévention).
- Une deuxième prise dans le domaine S.7.1 (constituants des aliments) ou S.7.2 (étude nutritionnelle des produits de chocolaterie...)

⇒ Barème : 2 points

Groupement Inter académique II	Session	2004	Facultatif : Code	
Examen et spécialité CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR				
Intitulé de l'épreuve E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 3 ^{ème} Partie QUESTIONS ORALES SUR L'ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE				
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total
Questions orales		10 mn environ	2 points	1/5

1 – Hygiène et prévention S.7.3

Microbiologie appliquée

" Pistes d'interrogation "	Supports à envisager
<ul style="list-style-type: none"> - Citer les familles de M.O. les plus connus avec des exemples dans chaque cas. - Énumérer 3 ou 4 conditions favorables à la multiplication des M.O. - Indiquer l'effet des différentes températures sur les M.O. - A partir des denrées présentes sur le plan de travail, citer ceux qui présentent le plus de risques en matière de M.O. Justifier. - Indiquer d'autres vecteurs qui peuvent introduire des M.O. dans les aliments. - Définir M.O. pathogène. - Définir une toxine. - La tenue professionnelle : <ul style="list-style-type: none"> * Sa composition avec le rôle et les caractéristiques de chaque élément. * Sa nature à justifier et son entretien. * L'hygiène corporelle en particulier au niveau des cheveux... - Le lavage des mains. <ul style="list-style-type: none"> * Pourquoi, comment, avec quoi, quand... - Le nettoyage désinfection du poste de travail ou des ustensiles ou du sol ... <ul style="list-style-type: none"> * Définir nettoyage, bio nettoyage, désinfection,... * Nommer les souillures présentes. * Choisir un produit et justifier son choix. * Décoder l'étiquetage du produit d'entretien. * Protocole de nettoyage du plan de travail ou du matériel de production. 	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Partir d'une situation vécue dans le laboratoire de production</u> : candidat avec un pansement, une plaie, un percings, un candidat enrhumé, avec des ongles sales; avec une gourmette... - <u>Les denrées présentes</u> surtout pour les préparations à base d'oeuf, lait. - <u>La tenue professionnelle</u> du candidat. - <u>Le poste de lavage</u> des mains du laboratoire ou bien prévoir des documents avec des photos de postes de lavage des mains. - <u>Les étiquettes des produits d'entretien</u> et de désinfection utilisées dans le laboratoire de production ou bien prévoir d'apporter des étiquettes diverses.

CAP CHOCOLATIER - CONFISEUR	CODE
E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 3 ^{ème} Partie QUESTIONS ORALES SUR L'ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE	2/5

Intoxication et toxicité alimentaires

" Pistes d'interrogation "	Supports à envisager
<p>- <u>Enumérer les différentes sources d'intoxication des produits fabriqués en chocolaterie, confiserie.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - relever les principaux additifs présents sur des étiquettes de produits. - Donner le rôle de certains (simples). - Evoquer la notion d'additifs « autorisés ». <ul style="list-style-type: none"> - Intoxication des denrées par des résidus de produits d'entretien : envisager les gestes et la réglementation dans ce domaine pour prévenir les intoxications. - Citer des éléments physiques indésirables que l'on peut rencontrer dans les produits de chocolaterie, confiserie (cheveux, cendres de cigarette, ...) - Envisager la prévention. <p>- <u>Les intoxications alimentaires</u> : citer les principaux M.O. mis en cause dans les TIAC (au moins staphylocoques et salmonelles).</p> <ul style="list-style-type: none"> * Enumérer les symptômes des intoxications. * Préciser les différentes méthodes par lesquels les M.O. sont introduits dans les aliments. * Justifier pourquoi il est interdit de goûter une préparation avec les doigts. * Indiquer la méthode à utiliser. * Énumérer des moyens de prévention des TIAC dans un laboratoire de production. * Interroger sur les autocontrôles avec prélèvement et analyse de surfaces. * Définir un ovo produit et donner des exemples ; Préciser l'intérêt de ces produits en matière de prévention des TIAC. 	<ul style="list-style-type: none"> - Étiquettes de produits utilisés en chocolaterie, confiserie avec : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Des additifs, ▪ Des D.L.C et des D.L.U.O., ▪ Des pictogrammes relatifs aux dangers des produits d'entretien et de désinfection... - Des faits divers évoquant des TIAC en relation avec les produits de chocolaterie, confiserie. - Prévoir des comptes rendus d'analyse microbiologiques suite à des prélèvements.

CAP CHOCOLATIER - CONFISEUR	CODE
E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 3 ^{ème} Partie QUESTIONS ORALES SUR L'ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE	3/5

" Pistes d'interrogation "	Supports à envisager
<p>- <u>L'altération des aliments :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * Enumérer les causes d'altération des aliments. * Indiquer les manifestations de l'altération des aliments. * Citer des procédés de conservation des aliments utilisés, le principe et la température de conservation... * Enoncer le principe de la chaîne du froid * Donner les différentes méthodes de contrôle des températures des chambres froides positives et négatives. * Envisager les attitudes à avoir si des anomalies se présentent au niveau de ces enregistrements 	<p>- <u>Étiquettes et emballages de produits</u> pasteurisés, stérilisés, surgelés, déshydratés, en rapport avec les préparations réalisées en chocolaterie, confiserie.</p> <p>- <u>Des enregistrements de températures</u> de chambres froides : correctes et avec des anomalies type arrêt, remontée en température...</p>

CAP CHOCOLATIER - CONFISEUR	CODE
E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 3 ^{ème} Partie QUESTIONS ORALES SUR L'ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE	4/5

2 – Les constituants des aliments S.7.1

" Pistes d'interrogation "	Supports à envisager
<ul style="list-style-type: none"> - identifier les différents constituants alimentaires d'un produit alimentaire. - Donner leur rôle - Propriétés physico-chimiques : <ul style="list-style-type: none"> ⇒ indiquer l'action de l'air sur les vitamines ⇒ indiquer l'action de l'air sur les lipides ⇒ en déduire des modifications organoleptiques au niveau des fruits, du beurre, du chocolat... ⇒ indiquer l'action des températures, du pH sur ces denrées : sucre, chocolat... ⇒ Identifier la ou les modifications physico-chimiques qui interviennent dans cette préparation. ⇒ Nommer l'aliment ou constituant alimentaire qui subit ces transformations. ⇒ Enumérer les facteurs qui favorisent cette transformation. 	<ul style="list-style-type: none"> - Etiquettes des produits alimentaires présents dans le laboratoire de pâtisserie - Prévoir d'apporter des étiquettes relatives à : <ul style="list-style-type: none"> . beurre . chocolat . miel . emballage de lait . œuf . amandes, noisettes . coulis . fruits au sirop . sucre . crème fraîche . produits finis... - « <u>Cahier de recettes personnelles</u> » contenant des protocoles de fabrication.

3 – Etude nutritionnelle des produits de chocolaterie, confiserie pâtisserie à base de chocolat S.7.2

" Pistes d'interrogation "	Supports à envisager
<ul style="list-style-type: none"> - Nommer les 4 saveurs de base - Enumerer des qualificatifs permettant d'identifier les différentes qualités organoleptiques des préparations. - Citer différents facteurs qui modifient la perception du goût. 	<ul style="list-style-type: none"> - les préparations des élèves.

CAP CHOCOLATIER - CONFISEUR	CODE
E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 3 ^{ème} Partie QUESTIONS ORALES SUR L'ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE	5/5