

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGÉ

1 – HYGIÈNE ET ALIMENTATION (20 points)

1.1.1 CAP : 2 points

Les protides fournissent les acides aminés nécessaires à la construction de nouvelles cellules de l'organisme (rôle plastique) et permettent la fabrication des hormones, enzymes et anticorps (rôle fonctionnel).

1.1.2 CAP : 1 point

Les enfants,
Les femmes enceintes,
Les sportifs...

1.2 CAP : 2 points

Les glucides
Les lipides

1.3 – CAP : 2 points

Les aliments d'origine : animale : Les viandes, poissons, œufs, produits laitiers...
végétale : céréales, légumes secs...

1.4 - CAP : 2 points

Microbiologie

- ◆ Protozoaires
- ◆ moisissures
- ◆ bactéries
- ◆ levures
- ◆ virus
- ◆ champignons microscopiques
- ◆ algues microscopiques

1.5 - CAP : 5 points

	VRAI	FAUX
L'eau peut contenir des germes pathogènes.....	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La flore cutanée est l'ensemble des micro-organismes du corps.....	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Les œufs peuvent être contaminés par des salmonelles.....	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Un aliment sec est plus favorable au développement microbien qu'un aliment humide.....	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
La terre contient des bactéries.....	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

C.A.P.

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

Code Spécialité :

Durée :
1h00

Session
2004

Épreuve : **Sciences Appliquées**
CORRIGÉ

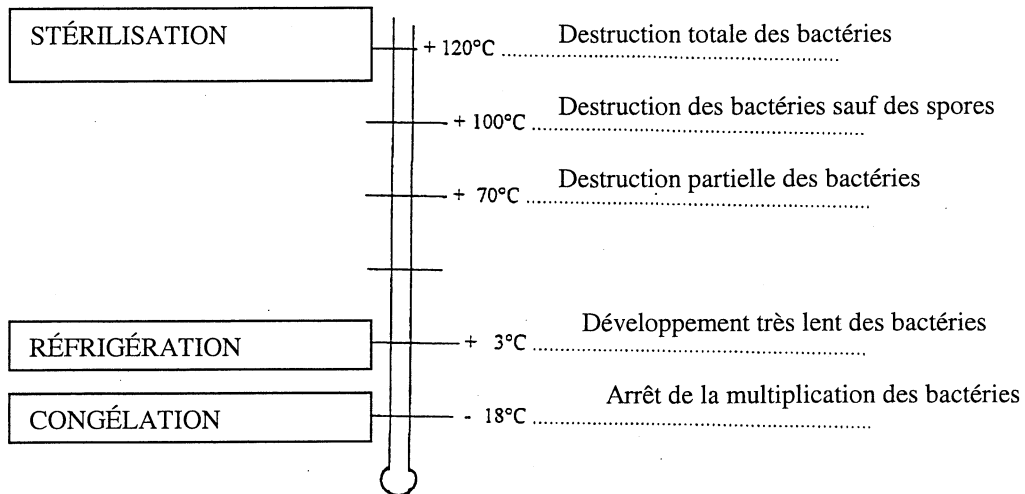
N° Sujet : **04-218**

Coefficient:

Folio
1 / 3

Sécurité alimentaire

1.6 - CAP : 4 points (0,5 pt x 8)



1.7 - Les TIAC

1.7.1 - CAP : 1 point

- Toxi Infection Alimentaire Collective

1.7.2 - CAP : 1 point

- Staphylocoque doré, Clostridium perfringens, salmonelle...

2 - ÉQUIPEMENTS (20 points)

Production de froid mécanique : l'enceinte frigorifique

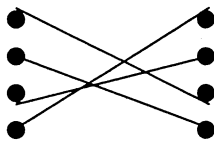
2.1 - CAP : 2 points

le condenseur

le détendeur

le compresseur

l'évaporateur



produit du froid dans l'enceinte

augmente la pression du fluide

évacue la chaleur de l'enceinte

diminue la pression

C.A.P.

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

Durée :
1h00

Session
2004

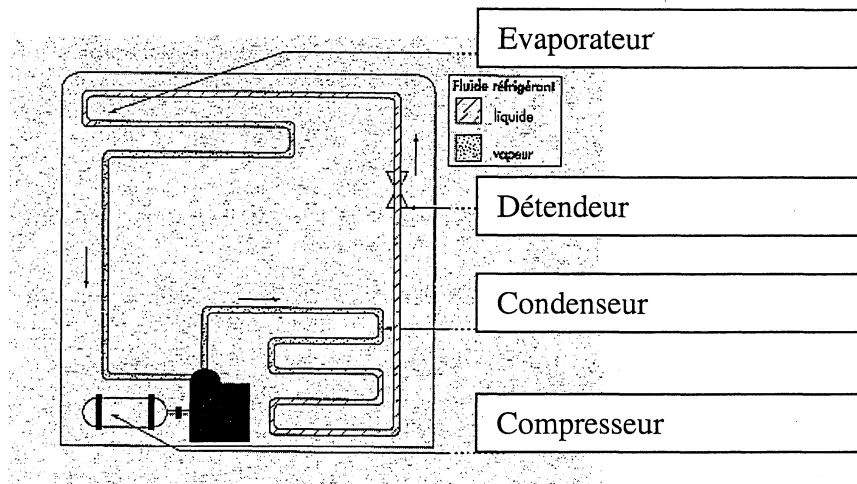
Épreuve : **Sciences Appliquées**
CORRIGÉ

N° Sujet : **04-218**

Coefficient:

Folio
2 / 3

2.2 - CAP : 2 points



2.3 - CAP : 3 points

Un fluide frigorigène s'évapore en absorbant la chaleur des aliments, donc en créant du froid dans l'enceinte, puis se condense en rejetant la chaleur absorbée à l'extérieur de l'enceinte.

2.4 - CAP : 2 points

Condensation
Evaporation

Condenseur
Evaporateur

Sécurité

2.5 - CAP : 3 points (1,5 pt x 2)

Assurer un dégivrage fréquent de l'appareil ; éviter l'ouverture trop fréquente de l'appareil ; nettoyer régulièrement l'intérieur de l'enceinte avec un produit détergent désinfectant.

2.6 - CAP : 2 points

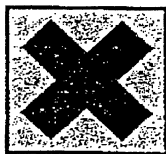
- disjoncteur différentiel
- prise de terre

2.7 - CAP : 3 points



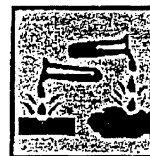
T+

Toxique



Xn

nocif



C

corrosif

2.8 - CAP : 3 points

- T+ : Ne pas ingérer, porter des gants.
- Xn : ne pas inhaler ; ne pas mélanger avec d'autres produits, porter des gants
- C : porter des gants et rincer abondamment en cas de contact avec la peau

C.A.P.

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

Code Spécialité :

Durée :
1h30

Session
2004

Épreuve : **Sciences Appliquées**
CORRIGÉ

N° Sujet : **04-218**

Coefficient:

Folio
3 / 3