

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 CAP : 2,5 points BEP : 2,5 points

- * Glucides : rôle énergétique, nécessaire au travail musculaire
- * Lipides : rôle énergétique, rôle de réserve, permet de lutter contre le froid
- * Protides : rôle plastique, rôle de construction des tissus, rôle de croissance
- * Calcium : rôle plastique, rôle de construction des tissus osseux
- * Eau : permet le transport des substances

1 – 2 CAP : 1,5 point BEP : 1,5 point

- * Glucides : glucose (ose) (0,5 pt)
- * Lipides : acides gras (+ glycérol) (0,5 pt)
- * Protides : acides aminés (0,5 pt)

1 - 3 CAP : 1,5 point BEP : 0,5 point

BACTÉRIE : Staphylocoques pathogènes

1 - 4 CAP : 3 points BEP : 1,5 point

- Oxygène ou absence d'oxygène
- Eau
- pH neutre
- nourriture
- milieu tempéré

1 - 5 CAP : 4 points BEP : 2 points

- cuisson suffisante des aliments
- respect de la chaîne du froid
- consommer des produits laitiers pasteurisés
- hygiène des locaux et du matériels
- lavage des crudités à l'eau chlorée.
- respect de la liaison chaude
- etc (tenue – surveillance médicale...)

1 - 6 CAP : 1,5 point BEP : 1,5 point

- main d'œuvre - milieu - matières premières
- méthode - matériel

1 - 7 CAP : 1 point BEP : 1 point

- salmonelloses – listérioses -
- intoxication au clostridium perfringens...

1 - 8 CAP : 5 points BEP : 2,5 points

1. Commande d'arrivée d'eau non manuelle
2. Distributeur de savon liquide antiseptique
3. Distributeur de serviette à usage unique
4. Poubelle à pédale
5. Lavabo

B.E.P.

Spécialité : **ALIMENTATION**
Toutes dominantes

Code Spécialité :

Durée :
1h30

Session
2004
Sept.

Épreuve : **Sciences Appliquées**
CORRIGÉ

N° Sujet : **04-2180**

Coefficient:

Folio
1 / 3

BEP uniquement

1 - 9 BEP : 3 points

- a : vinaigre - acide
- b : alcool
- c : sel
- d : sucre
- e : froid négatif

1 - 10 BEP : 2 points

Ce principe s'applique à la succession des opérations depuis la livraison des denrées alimentaires jusqu'à la remise des plats aux clients. Le cheminement des denrées propres doit être tel qu'elles ne puissent croiser des produits sales ou souillés (déchets, emballages, produits terreux, vaisselle sale)

1 - 11 BEP : 1 point

Légende :

- Circuit propre
- Circuit sale

1 - 12 BEP : 1 point

- * les gibiers non plumés
- * les poissons et coquillages
- * les légumes terreux
- * les produits laitiers

2 - ÉQUIPEMENTS - LOCAUX PROFESSIONNELS 20 POINTS

2 - 1 BEP/CAP : 5 points

- 1 - la tension - volt
- 2 - NORME - française
- 3 - PUISSANCE - Watt
- 4 - Indice de protection
- 5 - Appareil protégé contre les projections d'eau

2 - 2 CAP : 5 points BEP : 3 points

- 2 - 2 - 1 Consommation H.C. : 1027 kWh (BEP : 0,5 pt / CAP : 1 pt)
Consommation H.P. : 541 kWh (BEP : 0,5 pt / CAP : 1 pt)
- 2 - 2 - 2 Coût en H.C. : $1027 \times 4,77 = 4898,79$ cent
= 48,99 € (BEP : 0,5 pt / CAP : 1 pt)
Coût en H.P. : $541 \times 7,79 = 4214,39$ cent
= 42,14 € (BEP : 0,5 pt / CAP : 1 pt)
Coût total : 91,13 € (BEP / CAP : 1 pt)

2 - 3 BEP / CAP : 2 points

Electrisation, électrocution

B.E.P.

Spécialité : **ALIMENTATION**
Toutes dominantes

Code Spécialité :

Durée :
1h30

Session
2004

Épreuve : **Sciences Appliquées**
CORRIGÉ

N° Sujet : **04-2180**

Coefficient:

Folio
2 / 3

2 – 4 CAP : 4 points BEP : 2 points

- débrancher les appareils électriques avant le nettoyage
- éviter de toucher les appareils électriques avec les mains mouillées ou humides
- ne pas tirer sur les fils
- ne pas surcharger les prises
- fermer le disjoncteur avant tout entretien (changement d'une ampoule...)
- ne pas introduire d'objets métalliques dans une prise...
- respecter la valeur des fusibles
- pas de douilles métalliques dans les pièces humides...

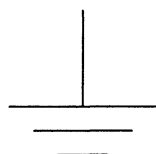
2 – 5 CAP : 2 points BEP : 1 point

couper automatiquement ou manuellement le passage du courant

2 – 6 BEP / CAP : 2 points



Double isolation



Appareil lié à la terre

BEP uniquement

2 – 7 – 1 1 point

Il nettoie et désinfecte en une seule opération

2 – 7 – 2 1 point

Il est conforme aux arrêtés relatifs aux produits de nettoyage du matériel (ou agréé) pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

2 – 7 – 3 2 points

- * Respect de la température de l'eau
- * Action mécanique, brossage
- * Respect de la concentration du produit
- * Respect du temps d'action
- * Ne pas mélanger les produits

2 – 8 1 point

* la direction des services vétérinaires

Ses missions sont : la surveillance et la protection sanitaire du cheptel, l'inspection sanitaire et qualitative des denrées animales et d'origine animale destinées à la consommation humaine.

* la direction générale de la consommation de la concurrence et de la répression des fraudes :

Ses missions sont : de garantir la qualité et la loyauté des produits et services, d'assurer la sécurité des consommateurs, de protéger les intérêts économiques du consommateur.

* DDASS : Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale. Ses missions sont : enquêter à la suite d'un problème de santé publique et mettre en place les mesures nécessaires à son traitement.

B.E.P.

Spécialité : **ALIMENTATION**
Toutes dominantes

Code Spécialité :

Durée :
1h30

Session
2004

Épreuve : **Sciences Appliquées**
CORRIGÉ

N° Sujet : **04-2180**

Coefficient:

Folio
3 / 3