

L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire  
ci - dessous son numéro de table

**B.E.P. / C.A.P. : ALIMENTATION**

Dominante : **TOUTES DOMINANTES**

Code spécialité :

Épreuve : **SCIENCES APPLIQUÉES**

Durée : **1h30**

Centre d'écrit .....

Session : **2004** *Septembre*

NOM et Prénoms : .....  
( en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse )

Date et lieu de naissance : .....

RESERVE A

Griffe du correcteur

**B.E.P. / C.A.P. : ALIMENTATION**

Dominante : **TOUTES DOMINANTES**

Épreuve : **SCIENCES APPLIQUÉES**

Session : **2004**

N° de sujet **04-2180**

Folio **1 / 8**

**L'usage de la calculatrice est autorisé**

**1 - HYGIÈNE ET ALIMENTATION**

Voici la composition alimentaire du pain blanc (pour 100 g) :

- \* 55 g de glucides
- \* 0,8 g de lipides
- \* 7 g de protides
- \* 1,2 g d'éléments minéraux dont 20 mg de calcium
- \* 36 g d'eau
- \* vitamines B1 - B2 - PP

**1 - 1** Préciser le rôle des constituants alimentaires suivants :

- \* Glucides : .....
- \* Lipides : .....
- \* Protides : .....
- \* Calcium : .....
- \* Eau : .....

**1 - 2** Parmi les constituants du pain, certains subiront une transformation au cours de la digestion. Préciser pour chacun d'entre eux le résultat de la digestion :

- Glucides : .....
- Lipides : .....
- Protides : .....

BEP	CAP

**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

**04-2180 Folio 2 / 8**

Voici un cas d'intoxication alimentaire dans une collectivité à Perpignan :

Le 25 juillet, une toxi-infection alimentaire collective comportant 78 malades s'est produite dans une collectivité d'enfants à Perpignan, 73 enfants c'est-à-dire la totalité des pensionnaires ainsi que 5 membres du personnel ont été atteints de diarrhée avec vomissements à partir de 15h00. Les analyses des aliments mettaient en évidence la présence de staphylocoques pathogènes dans les gâteaux (choux à la crème). La crème des choux avait été préparée la veille au matin (le samedi), mise au réfrigérateur et sortie le dimanche matin, les choux étant garnis à ce moment pour être servis à midi. Parmi le personnel de la cuisine, les analyses permettent le dépistage de 7 porteurs de staphylocoques pathogènes dont 5 présentaient à la fois un portage rhinopharyngé et digestif. Ce personnel a été mis en traitement et les consignes d'hygiène ont été rappelées.

BEP	CAP

**1 – 3** Relever dans le texte ci-dessous, le nom du germe responsable de cette maladie.

- .....

**1 – 4** Citer 3 facteurs permettant la multiplication des microbes.

- .....  
- .....  
- .....

**1 – 5** Citer quatre mesures d'hygiène autres que le lavage des mains permettant d'éviter les intoxications alimentaires collectives.

- ..... - .....  
- ..... - .....

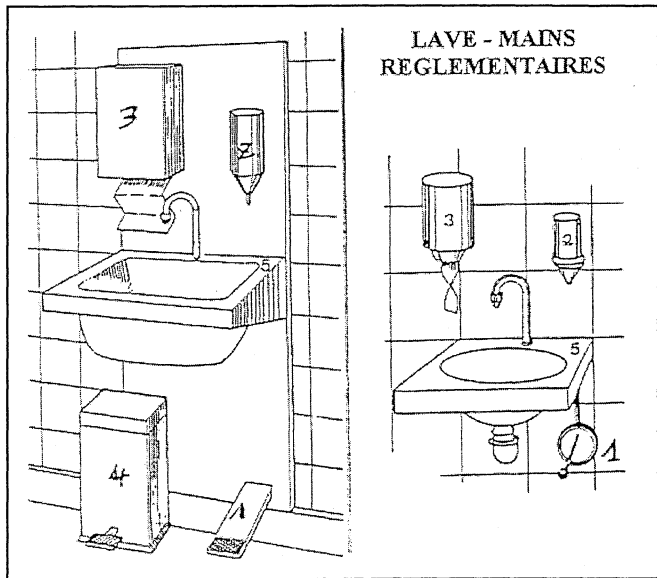
**1 – 6** Citer 3 agents vecteurs de micro-organismes.

- .....  
- .....  
- .....

**1 – 7** Nommer deux intoxications alimentaires d'origine microbienne.

- .....  
- .....

1 – 8 Identifier les éléments du lave-mains réglementaires.



- 1 : .....
- 2 : .....
- 3 : .....
- 4 : .....
- 5 : .....

BEP	CAP

**BEP UNIQUEMENT**

1 – 9 Certains agents peuvent empêcher le développement des micro-organismes lors de la conservation des aliments.

Identifier l'agent utilisé pour la conservation des aliments suivants :

- a – condiments (cornichons, oignons) : .....
- b – fruits à l'eau de vie : .....
- c – morue salée : .....
- d – confitures, fruits confits : .....
- e –aliments surgelés: .....

1 – 10 Expliquer le principe de la marche en avant :

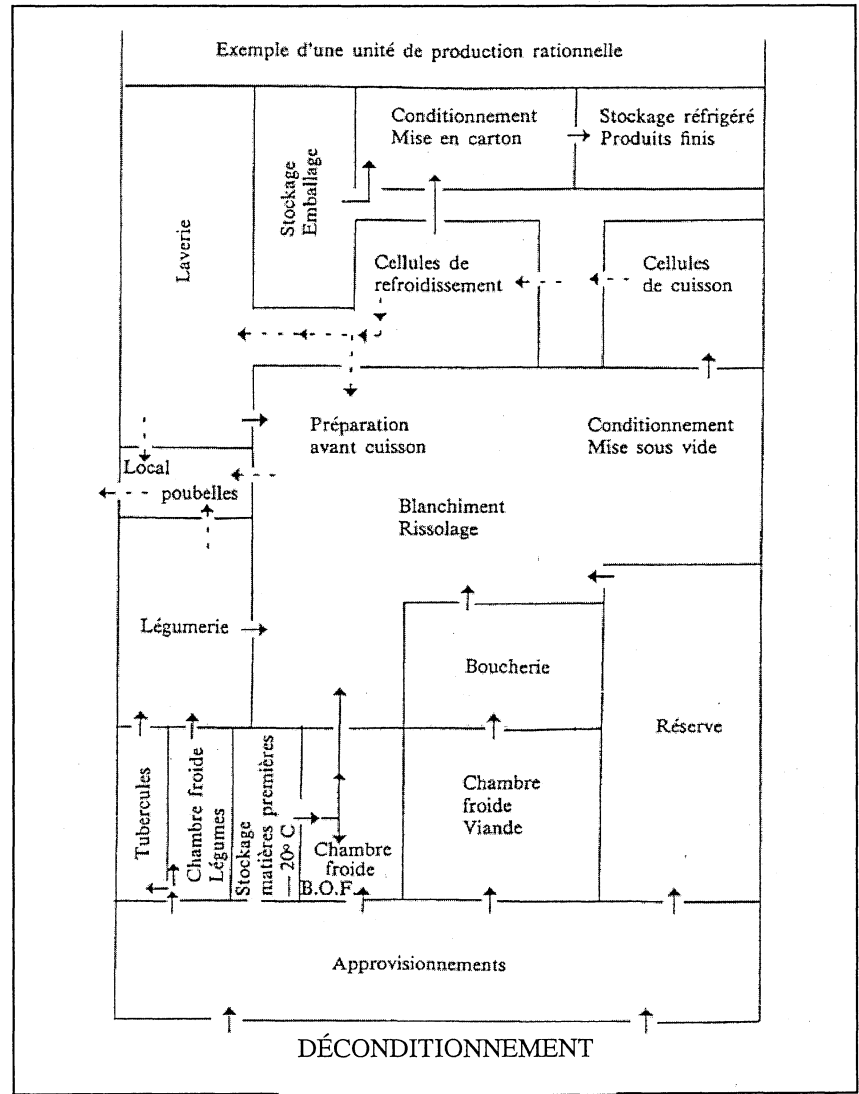
.....

.....

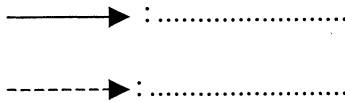
.....

1 – 11 Compléter la légende du schéma ci-dessous :

BEP	CAP



Légende :



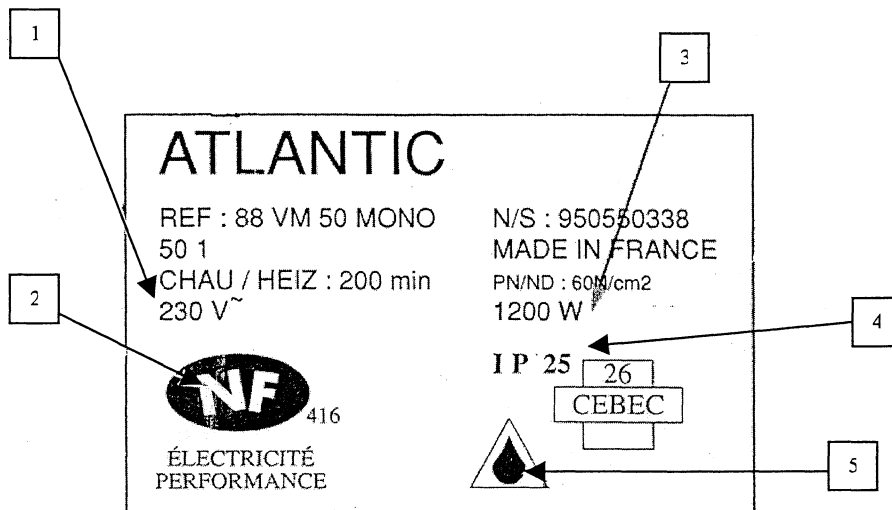
1 – 12 Citer 2 types de denrées obligatoirement séparées dans les chambres froides ?

- .....
- .....

**2 – ÉQUIPEMENTS – LOCAUX PROFESSIONNELS**

**2 – 1 L'énergie électrique.**

Voici la plaque signalétique d'une chaudière électrique.  
Indiquer le nom correspondant à chacune des indications.



1. .... 4. ....  
 2. .... 5. ....  
 3. ....

**2 – 2** L'électricité ne se stocke pas. Elle est produite au moment où elle est consommée. Or la demande journalière est irrégulière : selon les heures, l'appel de puissance est important (pointe) ou faible (creux), d'où l'existence du « tarif avec heures creuses ».

Compteur n°	Relevé des compteurs		
	nouveau	ancien	tarif
491	10392	09851	HP
	28675	27648	HC

Heure pleine  
1 kWh = 7,79 centimes € (0,51 F)

Heure creuse  
1 kWh = 4,77 centimes € (0,31 F)

BEP	CAP

Le candidat doit inscrire ci - dessous son numéro de table

**B.E.P. / C.A.P. : ALIMENTATION**

Dominante : **TOUTES DOMINANTES**

Épreuve : **SCIENCES APPLIQUÉES**

Centre d'écrit .....

NOM et Prénoms : .....  
*( en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse )*

Date et lieu de naissance : .....

Code spécialité :

Durée : **1h30**

Session : **2004.**

Griffe du correcteur

**B.E.P. / C.A.P. : ALIMENTATION**

Dominante : **TOUTES DOMINANTES**

Épreuve : **SCIENCES APPLIQUÉES**

Session : **2004**

N° de sujet **04-2180**

Folio **6 / 8**

A partir du relevé du compteur électrique ci-dessus :

2 - 2 - 1 Calculer la consommation heure creuse :

- .....

Calculer la consommation heure pleine :

- .....

2 - 2 - 2 Calculer le coût en euro de la consommation heure creuse :

- .....

Calculer le coût en euro de la consommation heure pleine :

- .....

2 - 2 - 3 Calculer le coût en euro de la consommation totale.

- .....

2 - 3 L'électricité est une énergie très dangereuse car elle ne se voit pas ni ne s'entend pas. Citer les 2 risques encourus par une personne qui manipule des appareils électriques.

- .....

- .....

2 - 4 Citer 4 règles élémentaires de sécurité

- .....

- .....

- .....

- .....

2 - 5 Donner le rôle du disjoncteur

.....

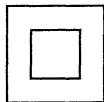
BEP	CAP

**Ne rien écrire**

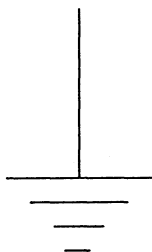
**dans la partie barrée**

**04-2180 Folio 7 / 8**

2 – 6 Donner la signification de ces 2 logos.



.....



.....

BEP CAP

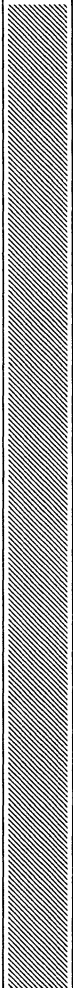
**BEP UNIQUEMENT**

2 – 7 L'entretien des locaux passe par l'utilisation de produits de nettoyage. Voici l'étiquette d'un produit de nettoyage.

**Sumabac DS**

**Détergent désinfectant  
pour toutes surfaces**

<p><b>CARACTÉRISTIQUES</b> SUMABAC DS est un détergent désinfectant spécialement conçu pour le nettoyage et la désinfection en une seule opération de toutes surfaces lavables en cuisine professionnelle.</p> <p>Désinfectant – NFT 72-110 BACTÉRICIDE La fiche technique détaillée est à la disposition des utilisateurs.</p>	<p><b>MODE D'EMPLOI</b> * Diluer SUMABAC DS dans de l'eau froide ou chaude à une concentration de 1 à 5 % suivant le degré et le type de salissure et la dureté de l'eau. * Appliquer la solution. * Laisser agir quelques minutes. * Rincer à l'eau potable. Utiliser une raclette pour faciliter le rinçage des sols.</p>
<p><b>PRÉCAUTIONS D'EMPLOI</b> * En cas de projection du produit dans les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau. * Ne pas mélanger avec d'autres produits. * Le port de gants est recommandé.</p> <p>Contient un ammonium quaternaire. Produit légèrement alcalin.</p>	<p>SUMABAC DS est conforme aux arrêtés relatifs aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.</p> <p>Biodégradabilité supérieure à 90 %.</p> <p><b>5 kg</b> EMB 93008</p> <p>FABRIQUÉ EN FRANCE</p>



**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

**04-2180 Folio 8 / 8**

**2 – 7 – 1** Citer le rôle de ce produit.

.....

**2 – 7 – 2** Ce produit est utilisable dans votre profession. Justifier.

.....

.....

**2 – 7 – 3** Citer quatre conditions essentielles à l'efficacité du bionettoyage.

\* ..... \* .....

\* ..... \* .....

**2 – 8** Citer les services qui assurent les contrôles sanitaires et qualitatifs des aliments. Préciser leurs rôles respectifs :

- .....

.....

- .....

.....

BEP	CAP



# 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.**