

CADRE DESTINE AUX CORRECTEURS		
	CAP Poissonnier	BEP Alimentation Dominante poissonnier
1^{ère} partie : Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène	/20 points	/13 points
2^{ème} partie : Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels	/20 points	/14 points
3^{ème} partie : Questions spécifiques au BEP		/13 points
Total :	/40 points	/40 points
Note sur 20		

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 4-0148
Examen et spécialité BEP Alimentation / CAP Poissonnier		
Intitulé de l'épreuve EP2/EP3 Sciences appliquées		
Type SUJET	Facultatif : date et heure	Durée 1 H
		Coefficient 2
		N° de page / total S 1/9

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

1 – Vous êtes apprenti poissonnier chez Monsieur DELAMER. Votre activité professionnelle est réglementée par l'arrêté du 9 mai 1995 dont voici un extrait :

Art. 4. - Afin d'assurer l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel, ces mêmes locaux doivent comporter :

a) Des vestiaires ou des penderies en nombre suffisant permettant de revêtir des vêtements de protection propres et adaptés à son activité avant l'entrée dans les locaux où sont manipulés ou manutentionnés les aliments ;

b) Un nombre suffisant de lave-mains et de cabinets d'aisances équipés d'une cuvette et d'une chasse d'eau et raccordés à un système d'évacuation efficace. Ces cabinets d'aisances ne doivent pas communiquer directement avec des locaux utilisés pour la préparation et la détention des denrées alimentaires.

Les lave-mains sont alimentés en eau courante chaude et froide et sont équipés de dispositifs adéquats pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains. Ils doivent être distincts des dispositifs de lavage des denrées alimentaires.

Ces équipements doivent être maintenus en permanence en état de propreté.

Ces locaux doivent être équipés d'une ventilation adéquate.

1-1 : Après avoir lu cet article, citer 3 règles relatives à l'hygiène du personnel que vous appliquez avant chaque reprise de travail à la poissonnerie.

Vous réceptionnez une livraison de poisson frais dont vous vérifiez l'état de fraîcheur

1-2 : Citer 4 critères de fraîcheur du poisson

Vous pratiquez l'éviscération de grondins. Cette opération est très contaminante parce que les bactéries du poisson peuvent contaminer le matériel d'une part et la chair du poisson d'autre part.

1-3 : Indiquer les 2 localisations possibles des micro-organismes du poisson, susceptibles de provoquer ces contaminations.

1-4 : Indiquer 2 règles d'hygiène permettant d'éviter une contamination de la chair du poisson.

Votre maître d'apprentissage recommande à un client d'accompagner son plat de poisson d'une sauce au beurre et de pommes de terre vapeur.

1-5 : Compléter le tableau ci-dessous :

Aliment	Constituant alimentaire principal	Rôle dans l'organisme
poisson		
beurre		
Pommes de terre		

1-6 : Indiquer le nom des sucs digestifs intervenant dans la digestion des glucides.

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	4-0148
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2/EP3 Sciences appliquées	S 2/9

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	4-0148
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2/EP3 Sciences appliquées	S 3/9

**2^{EME} PARTIE : SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS ET
AUX INSTALLATIONS DES LOCAUX PROFESSIONNELS**

2. En fin de journée, vous devez procéder au nettoyage et à la désinfection de l'étal.

2-1 : Numéroté les étapes du nettoyage de 1 à 7 dans un ordre logique

Raclar l'eau résiduelle avec un matériel propre et laisser sécher	
Rincer l'étal au jet à l'eau claire	
Laisser le produit agir	
Raclar l'étal pour éliminer les déchets résiduels	
Rincer l'étal au jet à l'eau claire	
Nettoyer l'étal au jet avec un détergent	
Appliquer le désinfectant sur l'étal	

Le nettoyage et la désinfection ont chacun un but précis.

2-2 : Indiquer le but du nettoyage

2-3 : Indiquer le but de la désinfection

2-4 : Indiquer 2 risques liés à un mauvais nettoyage ou une mauvaise désinfection.

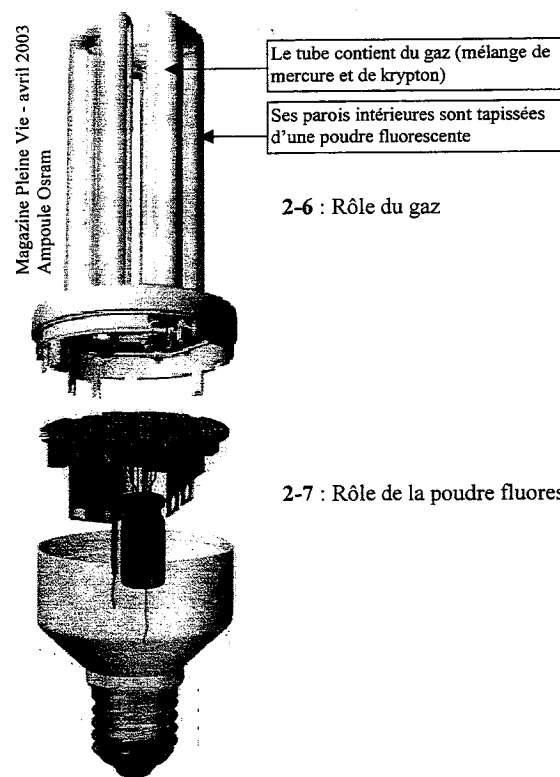
Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	4-0148
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2/EP3 Sciences appliquées	S 4/9

L'efficacité d'un nettoyage et d'une désinfection dépend de 4 facteurs.

2-5 : Citer ces facteurs.

1	
2	
3	
4	

Vous devez effectuer le changement de l'ampoule du vestiaire. Il s'agit d'une ampoule fluorescente. D'après le schéma ci-dessous, indiquer le rôle du gaz contenu dans le tube et le rôle de la poudre fluorescente recouvrant ses parois intérieures.



2-6 : Rôle du gaz

2-7 : Rôle de la poudre fluorescente

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	4-0148
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2/EP3 Sciences appliquées	S 5/9

2-8 : Justifier, par 3 avantages, le choix d'une ampoule fluorescente plutôt qu'une ampoule à incandescence classique pour ce type d'éclairage.

Pour un éclairage équivalent à 100W avec une ampoule à incandescence classique, une ampoule fluorescente de 20 W suffit.

2-9 : Calculer l'énergie électrique consommée par chacune de ces deux lampes pour 1 heure d'éclairage.

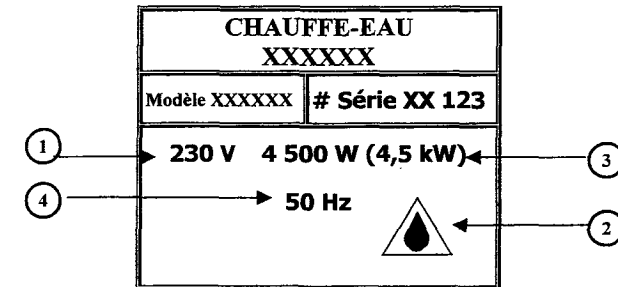
2-10 : Indiquer deux conditions nécessaires à un bon éclairage de l'étal du poissonnier.

2-11 : Indiquer 2 règles de sécurité à respecter lorsque vous devez effectuer le remplacement d'une ampoule qui vient de "griller"

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	4-0148
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2/EP3 Sciences appliquées	S 6/9

3EME PARTIE : QUESTIONS SPECIFIQUES AU BEP

Voici la plaque signalétique d'un chauffe-eau électrique.



3-1 : Donner la signification de chacune des informations numérotées dans le tableau ci-dessous.

①	
②	
③	
④	

3-2 : Compléter les phrases ci-dessous :

Le chauffe-eau transforme l'énergie _____ en énergie _____

Ce phénomène est appelé effet _____

L'organe permettant le chauffage de l'eau est une _____

Un _____ assure la régulation automatique de la température de l'eau.

3-3 : Le chauffe-eau électrique est équipé d'un thermostat. Indiquer le rôle de ce dispositif de sécurité.

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	4-0148
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2/EP3 Sciences appliquées	S 7/9

3-4 : L'installation d'un chauffe-eau électrique impose une mise à la terre et la mise en place d'un disjoncteur. Citer le rôle de ces deux dispositifs de sécurité.

3-5 : Donner 2 origines possibles d'une eau potable.

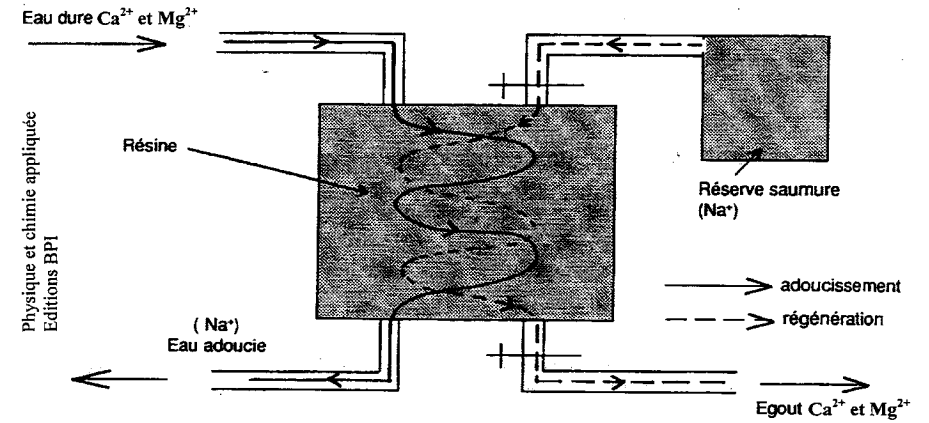
3-6 : Donner la définition de l'eau potable

3-7 : Citer 4 paramètres organoleptiques de l'eau potable

3-8 : Indiquer la température maximale d'une eau potable

Pour éviter son entartrage, le chauffe-eau est associé à un adoucisseur.

3-9 : A partir du schéma ci-dessous d'un adoucisseur d'eau, expliquer le phénomène chimique permettant d'adoucir une eau potable.



Phénomène chimique permettant d'adoucir l'eau potable :

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	4-0148
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2/EP3 Sciences appliquées	S 8/9

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	4-0148
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2/EP3 Sciences appliquées	S 9/9