

1^{ère} PARTIE : TRAVAIL ECRIT

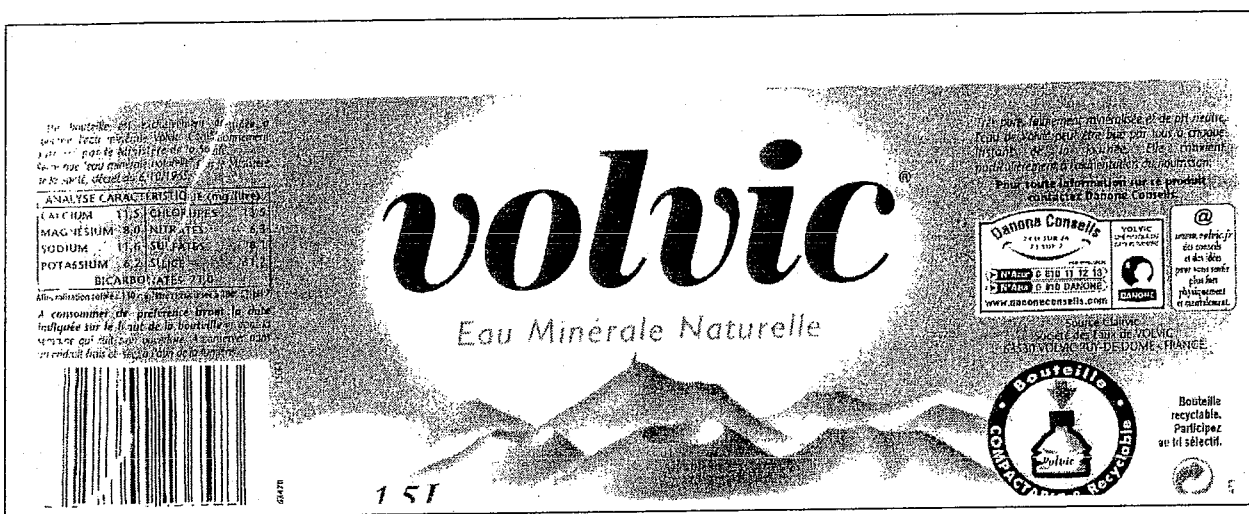
SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

Document 1 : les eaux minérales

L'eau minérale, d'origine souterraine, naturellement potable, est agréée par le ministère de la Santé. Elle est reconnue pour sa pureté, de nature à lui apporter des propriétés favorables à la santé. Sa composition en minéraux est constante et doit être mentionnée sur l'étiquette. Elle peut être naturellement gazeuse ou gazéifiée par addition de gaz extérieur à la source.

L'eau de Volvic est faiblement minéralisée, recommandée pour les nourrissons et les enfants.

1. En vous aidant du document 1, indiquer la catégorie à laquelle appartient cette eau embouteillée
eau minérale (0.5 pt)



2- Citer 4 caractéristiques de cette eau. (2 pts : 0.5 pt par réponse)

- Sa teneur en minéraux est constante
- Elle peut faire référence à des propriétés favorables à la santé
- Elle est agréée par le ministère de la santé
- Elle est naturellement potable

3- Indiquer à quel type de consommateur elle est conseillée. (0.5 pt)

Aux nourrissons et aux enfants

4. Justifier le conseil suivant : (1 pt)

« Une eau embouteillée ouverte doit être consommée dans les 48 h et conservée au frais. »

Son emballage étanche la préserve des contaminations dues à l'air. Si l'emballage est ouvert, l'air ambiant peut la contaminer, la conservation au frais freinera le développement microbien.

Groupement inter académique II		Session 2005	Facultatif : code	
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes				
Type CORRIGÉ 1	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10	Coefficient 6	N° de page / total 1/3

5- Vous travaillez dans une collectivité d'adolescents. Vous êtes chargé d'élaborer les 3 menus manquants à partir du plan alimentaire proposé. (6 pts : 3x2)

		Plan alimentaire	Menus choisis
lundi	Déjeuner	Légumes crus Boeuf Féculents Produit laitier Fruit cuit	Carottes râpées Steack haché Pommes de terre sautées Camembert Poires au sirop
	Dîner	Féculents Poisson Légumes cuits Produit laitier Fruit cru	<i>Salade de riz</i> <i>Poisson pané</i> <i>Haricots verts</i> <i>Yaourt</i> <i>Poire</i>
Mardi	Déjeuner	Féculents Porc Légumes cuits Produit laitier Fruit cru	Friand au fromage Rôti de porc Carottes vichy Comté Salade de fruits frais
	Dîner	Légumes crus Œuf Féculents Produit laitier Fruit cuit	<i>Salades de tomates concombres</i> <i>Œufs durs</i> <i>Tarte au fromage</i> <i>Compote de pêche</i>
Mercredi	Déjeuner	Légumes crus Volaille Légumes cuits Produit laitier Pâtisserie	<i>Choux blanc vinaigrette</i> <i>Cuisse de poulet</i> <i>Endives braisées</i> <i>Roquefort</i> <i>Tarte au pomme</i>
	Dîner	Légumes cuits Poisson Féculents Produit laitier Fruit cru	Salade de betterave rouge Filet de Cabillaud Pâtes au beurre Coupe de fraises au fromage blanc

Accepter toute autre réponse logique.

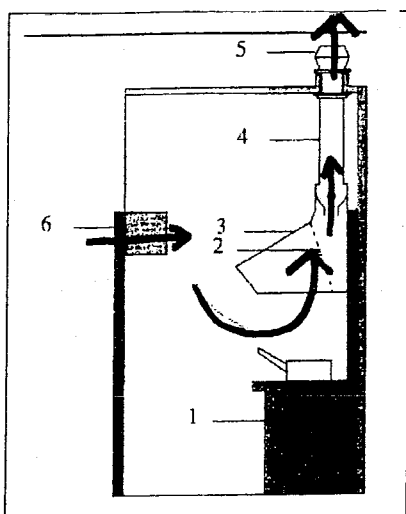
Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	C1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	2/3

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 POINTS)

1. Les cuisines professionnelles sont équipées de systèmes de ventilation.

A l'aide des termes ci dessous, compléter la légende du système de ventilation:

3 points (0,5 x 6)



Appareil de cuisson / caisson de la hotte / entrée d'air / conduit de ventilation / extracteur / filtre à graisse.

1	Appareil de cuisson
2	Filtre à graisse
3	Caisson de la hotte
4	Conduit de ventilation
5	Extracteur
6	Entrée d'air

2. Citer 2 conséquences possibles pour les professionnels lorsque la qualité de l'air d'une cuisine n'est pas bonne. **2 points (1x2)**

- **gêne respiratoire, excès de vapeur d'eau**

- **intoxication au CO si gaz brûlés non évacués et si renouvellement d'air frais insuffisant**

3. Indiquer l'intérêt d'un système de ventilation. **(2 points)**

Confort et sécurité

4. Ce système de ventilation est un système V.M.C. Indiquer la signification de ces lettres. **1,5point (0,5x3)**

V : ventilation

M : mécanique

C : contrôlée

5. Flécher sur le schéma précédent **(1,5 point)**

- **l'entrée d'air**
- **le circuit dans l'appareil**
- **la sortie de l'air**

Voir schéma

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	C1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	3/3