

1^{ère} PARTIE : TRAVAIL ÉCRIT

MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

1- Après lecture de l'article ci-dessous, répondre aux questions suivantes.

Ile de Ré : intoxications au sandwich

Charente-Maritime. - Seize vacanciers de la Flotte-en-Ré ont été victimes, début août, d'une forte intoxication alimentaire, après avoir mangé des sandwiches au poulet-mayonnaise achetés chez un commerçant saisonnier.

Violents vomissements, diarrhées et forte fièvre. Huit personnes, dont six enfants, ont été gardées en observation à l'hôpital de la Rochelle pendant quelques jours. Trois plaintes ont été déposées à la gendarmerie, et les services vétérinaires et sanitaires ont opérés des prélèvements transmis à l'Institut Pasteur pour analyses. La salmonelle peut se développer par manque d'hygiène et en raison de la chaleur. Il s'agit du cas de salmonellose le plus grave de la saison en Charente-Maritime.

1-1 Relever le nom de l'agent responsable de la maladie.

La salmonelle

1 pt

1-2 Citer 2 autres familles de micro-organismes.

Champignons – moisissures – levures

Protozoaires

Virus

2 pts (1 pt X 2)

1-3 Indiquer 2 causes de cette intoxication.

Manque d'hygiène

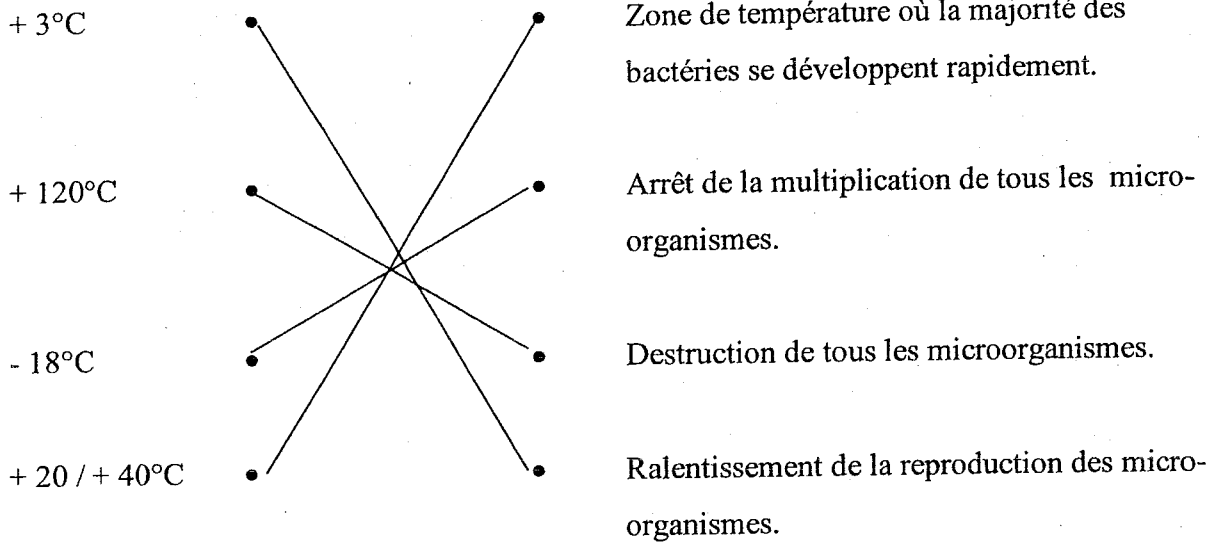
Chaleur

1 pt (0.5 pt X 2)

Groupement inter académique II	Session 2005	Facultatif : code		
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP2 Mise en place de la distribution et service au client				
Type CORRIGE 2	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40	Coefficient 5	N° de page / total S 1/4

2- Associer au moyen de flèches les différentes températures et leur action sur les microorganismes.

4 pts (1 pt X 4)



3- Choisir la température à laquelle les sandwiches doivent être entreposés et justifier la réponse.

+ 3°C

A cette température, les microorganismes se développent plus lentement.

1 pt

1 pt

CAP Agent polyvalent de Restauration	Facultatif code : C2
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	N° de page/Total 2/4

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

1- Vous servez au self une choucroute.

Pour qu'elle soit choisie, elle doit avoir des qualités organoleptiques.

1-1 En vous aidant du texte ci-dessous, compléter le tableau suivant :

Dans la dégustation, tous les sens sont sollicités.

La vue évalue la présentation, l'aspect et la couleur de l'aliment et stimule l'appétit.

L'odorat joue le rôle de séducteur, il déclenche l'envie et intensifie le plaisir des saveurs à la gustation.

Le toucher appréhende la consistance comme la texture de l'aliment et déclenche l'envie ou le rejet.

L'ouïe intervient après le toucher durant la préparation culinaire et la dégustation.

Ainsi, tous les sens influencent notre goût.

Le goût résulte des sensations et de l'émotion provenant des quatre saveurs de base (le sucré, le salé, l'acide et l'amer).

La flaveur d'un mets correspond aux perceptions saveur/arôme.

BEP Technologie Culinaire - Éditions BPI

Qualités du plat proposé (choucroute)	Sens concernés
Odeur agréable	Odorat
chaude	Toucher
Bien assaisonnée	Goût
Belle couleur	Vue

4 pts (1 pt X 4)

1-2 Citer le sens qui n'apparaît pas dans le tableau ci-dessus.

L'ouïe

1 pt

2- Proposer 2 autres plats permettant d'équilibrer le repas composé d'une choucroute.
Justifier la réponse.

4 pts (1 pt X 4)

CAP Agent polyvalent de Restauration	Facultatif code : C2
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	N° de page/Total 3/4

Autres plats	Justifications
Une crudité	Tous les groupes d'aliments seront ainsi représentés avec l'apport de ces 2 autres plats.
Un produit laitier	

3- Citer 1 élément favorisant l'appétence (qui donne envie de choisir un plat) du client au niveau de la banque de self.

Locaux propres

Couleurs des préparations assorties

Éclairage satisfaisant

Mise en place de la banque de self de manière harmonieuse

1 pt

CAP Agent polyvalent de Restauration	Facultatif code : C2
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	N° de page/Total 4/4