

DANS CE CADRE	Académie :	Session :		
	Examen ou concours :	Série* :		
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous-épreuve :			
NE RIEN ECRIRE	NOM			
	<small>(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>			
	Prénoms :	n° du candidat <input type="text"/>		
	Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)</small>		
	Examen :	Série* :		
	Spécialité/option :			
	Repère de l'épreuve :			
	Epreuve/sous-épreuve :			
	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>Note :</td><td style="text-align: right;">20</td></tr></table>	Note :	20	Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :
	Note :	20		
<small>Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.</small>				

Groupement interacadémique 1

Session 2005

## CAP CUISINE EP3 SUJET

EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et  
connaissance de l'entreprise

*Durée : 2H*

*Coefficient : 4*

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 14

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

## Sciences appliquées CAP cuisine

### 1. ALIMENTATION

Vous travaillez dans un restaurant qui propose une cuisine de type méditerranéen privilégiant : les légumes et fruits de saison, les céréales et leurs dérivés, les poissons et fruits de mer.

1.1. Pour chaque groupe alimentaire, indiquez à l'aide d'une croix les principaux constituants alimentaires :

	Protides	Glucides	Vitamines	Eau	Éléments minéraux
<b>Fruits et légumes</b>					
<b>Céréales et dérivés</b>					
<b>Poissons et fruits de mer</b>					

1.2. Indiquer 2 modifications des légumes verts intervenant au cours de la cuisson:

- 
- 

1.3. Vous cuisez votre poisson au court-bouillon.

1.3.1. Indiquer la transformation subie par les protides du poisson lors de cette cuisson :

- 

1.3.2. Citer 1 produit pouvant être ajouté au court-bouillon afin de faciliter cette transformation :

- 

1.4. Indiquer la modification subie par la cellulose des légumes.

- 

1.5. Donner 1 conseil pour éviter la perte de vitamines des légumes :

pendant la préparation :

pendant le lavage :

Groupement 1 – session 2005	CAP CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 7 / 14

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

## 2. HYGIENE

Pour laver les légumes figurant au menu, le personnel selon son habitude se réfère à l'article ci-dessous :

### Les crudités aussi...

Voici comment améliorer la qualité hygiénique des fruits, des légumes mais aussi des aromates frais: procéder dans un premier temps au lavage et au trempage dans de l'eau pendant 15 minutes. Égoutter. Rincer le bac, le remplir d'eau et ajouter l'eau de Javel (20 ml pour 50 litres d'eau, soit l'équivalent de deux cuillères à dessert). Immerger les crudités pendant 5 minutes, les rincer abondamment puis les égoutter. Ce dosage de 20 ml correspond à 8 gouttes d'eau de Javel par litre d'eau.

Promo Cash, juin 200.

2.1. Indiquer le rôle de l'eau de Javel lors du lavage des fruits et légumes :

2.2. Donner 2 indications à respecter pour l'utilisation de l'eau de Javel lors de ce lavage :

- 
- 

2.3. Citer 1 autre utilisation possible de l'eau de Javel dans votre profession :

- 

2.4. Indiquer la signification du pictogramme ci-dessous figurant sur une bouteille d'eau de Javel :



Signification :

2.5. Indiquer deux consignes de sécurité concernant l'utilisation de l'eau de Javel :

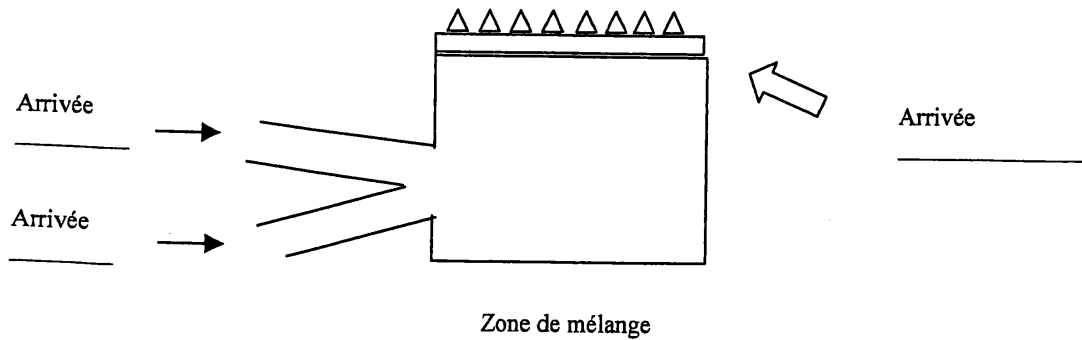
- 
- 

Groupement 1 – session 2005	CAP CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 8 / 14

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

### 3. SECURITE

La cuisine du restaurant est équipée en appareils de cuisson à gaz. Voici le schéma d'un brûleur :

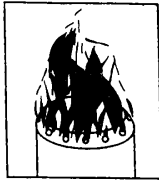
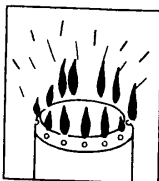


3.1. Replacer sur le schéma ci dessus les termes suivants : gaz – air primaire – air secondaire.

Les brûleurs du restaurant sont mal réglés.

3.2. Indiquer la couleur de la flamme lorsque le brûleur est bien réglé.

3.3. Indiquer dans les 2 cas une solution afin de régler correctement les brûleurs

Proposition de réglage	
	
	

3.4. Citer 2 conséquences d'un mauvais réglage des brûleurs.

- 
- 

Groupement 1 – session 2005	CAP CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 9 / 14

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

**Pour assurer la sécurité de l'utilisateur, les brûleurs sont munis d'un thermocouple.**

3.5. Indiquer le rôle de ce dispositif de sécurité.

3.6. Citer le risque que ce dispositif permet d'éviter.

Groupement 1 – session 2005	CAP CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 10 / 14