

Le candidat doit inscrire
ci - dessous son numéro de tab**C.A.P. : Boulanger – Charcutier traiteur – Préparateur en produits carnés - Poissonnier****Pâtissier glacier**

Code spécialité :

Épreuve : **SCIENCES APPLIQUÉES**Durée : **1h00**

Centre d'écrit

Session : **2005**

NOM et Prénoms :

(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

Griffe du correcteur

**C.A.P. : Boulanger – Charcutier traiteur – Préparateur en produits carnés
Poissonnier - Pâtissier glacier**Épreuve : **SCIENCES APPLIQUÉES**Session : **2005**N° de sujet **05-2150**Folio **1 / 6****L'usage de la calculatrice est autorisé****1 – HYGIÈNE ET ALIMENTATION**

1.1. Dans la liste des aliments présentés, entourer ceux qui contiennent des protides d'origine animale.

Sucre, lait, farine, œuf, pain, poisson

1.2. Le lait est un aliment presque complet, il contient de nombreux constituants alimentaires. Indiquer leur rôle principal dans le tableau ci-dessous.

Constituants alimentaires du lait	Rôle dans l'organisme
Protides	
Glucides (lactose)	
Eau	
Calcium	
Vitamines D	
Lipides	

1.3. La digestion du lait.

Noter en face de chaque constituant du lait le nom de la substance assimilable (nutriment) résultant de la digestion.

Constituants alimentaires du lait	Substance assimilable correspondante
Protides	
Glucides (lactose)	
Lipides	

Ne rien écrire

dans la partie barrée

05-2150 Folio 2 / 6

1.4. Le lait contient les vitamines suivantes :

vitamines C, vitamines B1, vitamine B2, vitamine B6, vitamine A vitamine D

Souligner les vitamines hydrosolubles.

Le lait et les produits laitiers sont des produits à risques.

1.5. Classer les micro-organismes suivants dans leur famille correspondante :

Salmonelle, amibe, levure de boulanger, moisissure, staphylocoque doré

Famille de micro-organismes	Micro-organismes

1.6. Citer 3 agents vecteurs de micro-organismes.

-
-
-

1.7. Proposer deux règles d'hygiène concernant le personnel pour prévenir les contaminations alimentaires.

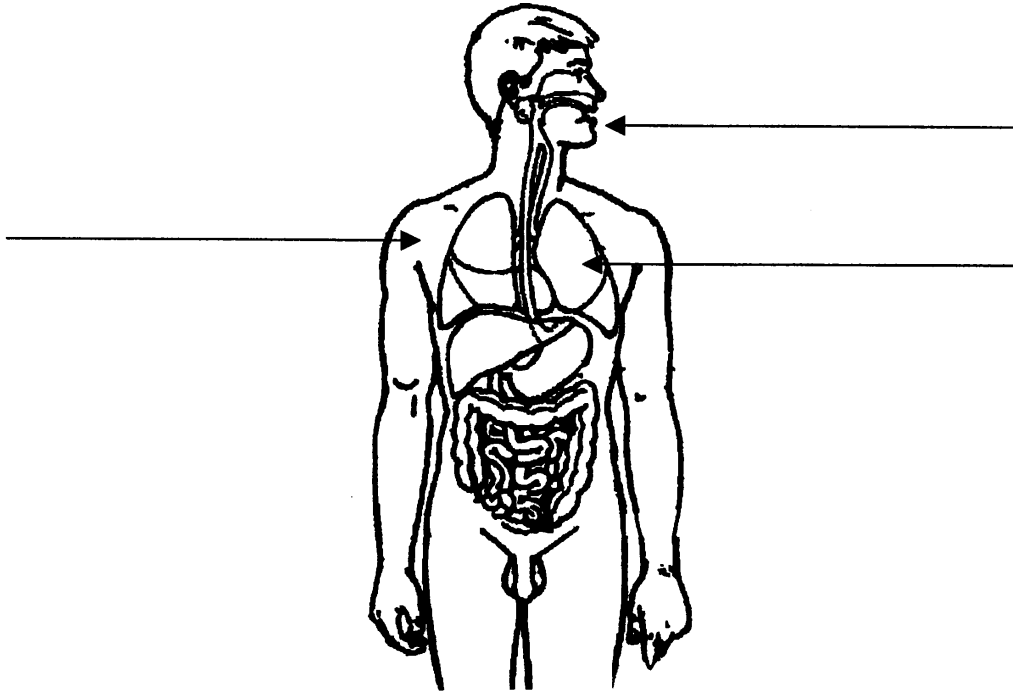
-
-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

05-2150 Folio 3 / 6

1.8. Sur le schéma ci-dessous annoter les voies de pénétration des micro-organismes dans le corps humain.



Economie Familiale et sociale Mr BOIDRON Ed. Hachette Technique

1.9. Citer 3 moyens de défense que possède l'organisme pour lutter contre la pénétration puis le développement des micro-organismes dans le corps.

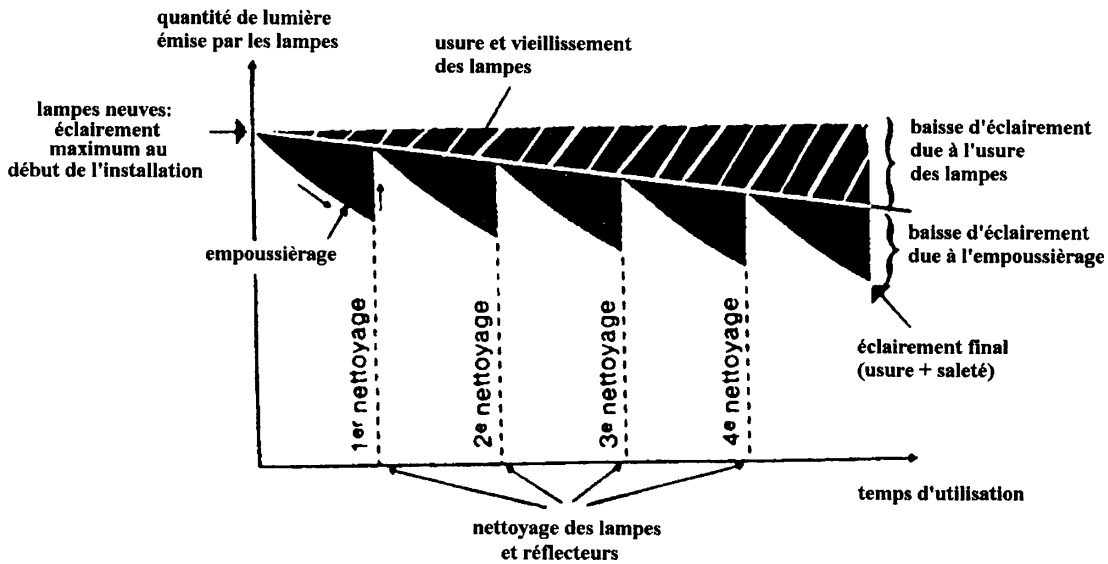
-

-

-

2 – ÉQUIPEMENTS ET INSTALLATIONS DES LOCAUX PROFESSIONNELS

Un éclairage rationnel est indispensable pour éviter la fatigue des yeux, améliorer les conditions de travail et le rendement, et diminuer les risques d'accident.

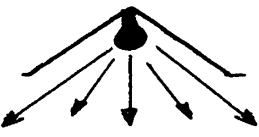
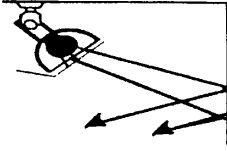


Source : Les rotativistes :
changer les conditions de travail ; Agence Nationale pour l'Amélioration des Conditions de Travail

2.1. En vous aidant du document ci-dessus, relevez les facteurs ayant une incidence sur les conditions d'éclairage.

.....

2.2. Nommer et expliquer le principe des 2 modes d'éclairage représentés schématiquement dans le tableau ci-dessous.

Schémas de 2 modes d'éclairage	Mode d'éclairage	Principe
		
		

Ne rien écrire

dans la partie barrée

05-2150 Folio 5 / 6

2.3. Vous devez effectuer le remplacement d'une lampe à incandescence.
Préciser puis justifier la précaution à prendre.

Précaution à prendre :

Justification :

2.4. En laboratoire, de nombreux appareils doivent être reliés à une prise de terre.
Expliquer le rôle d'une prise de terre.

-

2.5. Citer trois risques de non respect des règles de sécurité au cours de l'utilisation d'un appareil électrique.

-

-

-

2.6. Une ampoule incandescente de 60 Watt consomme 0,6 kWh/jour.
Un magasin est équipé de 15 ampoules incandescentes de ce type.

Calculer le coût journalier de fonctionnement de ces lampes, sachant que 1 kWh coûte 0,12 €.

-

2.7. Rappeler le principe de fonctionnement d'une lampe incandescente.

-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

05-2150 Folio 6 / 6

Dans votre laboratoire, vous disposez d'un plan de travail en acier inoxydable.

2.8. Indiquer un avantage de l'utilisation de l'acier inoxydable en laboratoire.

-

2.9. Nommer le type de produit choisi pour l'entretien de ce plan de travail.

-

2.10. Préciser les différentes étapes de l'entretien de ce plan de travail.

-