

L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire
ci - dessous son numéro de table**B.E.P. / C.A.P. : ALIMENTATION**Dominante : **TOUTES DOMINANTES**

Code spécialité :

Épreuve : **SCIENCES APPLIQUÉES**Durée : **1h30**

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 :

RESERVE A

Griffe du correcteur

B.E.P. / C.A.P. : ALIMENTATIONDominante : **TOUTES DOMINANTES**Épreuve : **SCIENCES APPLIQUÉES**Session : **2005**N° de sujet **05-2150**Folio **1 / 8****L'usage de la calculatrice est autorisé****1 - HYGIÈNE ET ALIMENTATION**

CAP

BEP

1.1. Dans la liste des aliments présentés, entourer ceux qui contiennent des protéides 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 / 8

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.

-
-

CAP

BEP

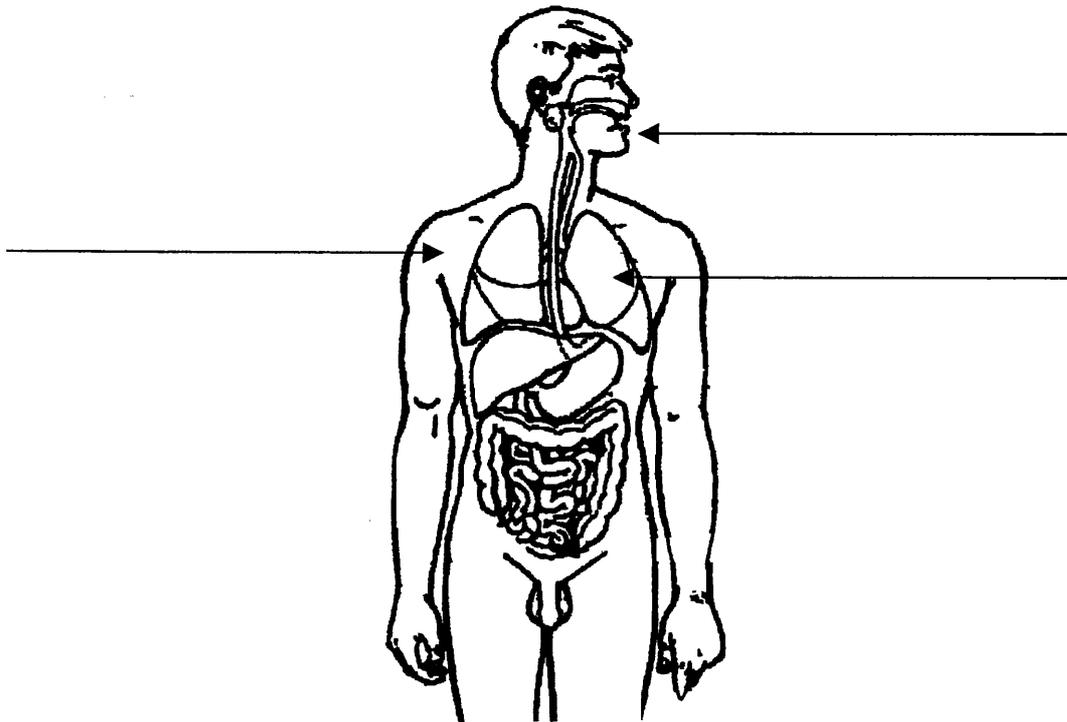
| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

Ne rien écrire

dans la partie barrée

05-2150 Folio 3 / 8

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.

-
-
-

| CAP | BEP |
|-----|-----|
| | |

Ne rien écrire

dans la partie barrée

05-2150 Folio 4 / 8

BEP UNIQUEMENT

1.10 Vous utilisez le lait pour réaliser une crème pâtissière traditionnelle.

Indiquer pour les ingrédients donnés dans le tableau ci-dessous, le groupe d'aliments et son constituant alimentaire essentiel.

| Ingrédients | Groupe d'aliments | Constituant alimentaire essentiel |
|-------------|-------------------|-----------------------------------|
| Sucre | | |
| Lait | | |
| Œuf | | |
| Farine | | |

1.11. Citer 2 modes de conservation utilisant la chaleur et indiquer pour chacun d'entre eux le niveau de température à atteindre et leur action sur les micro-organismes.

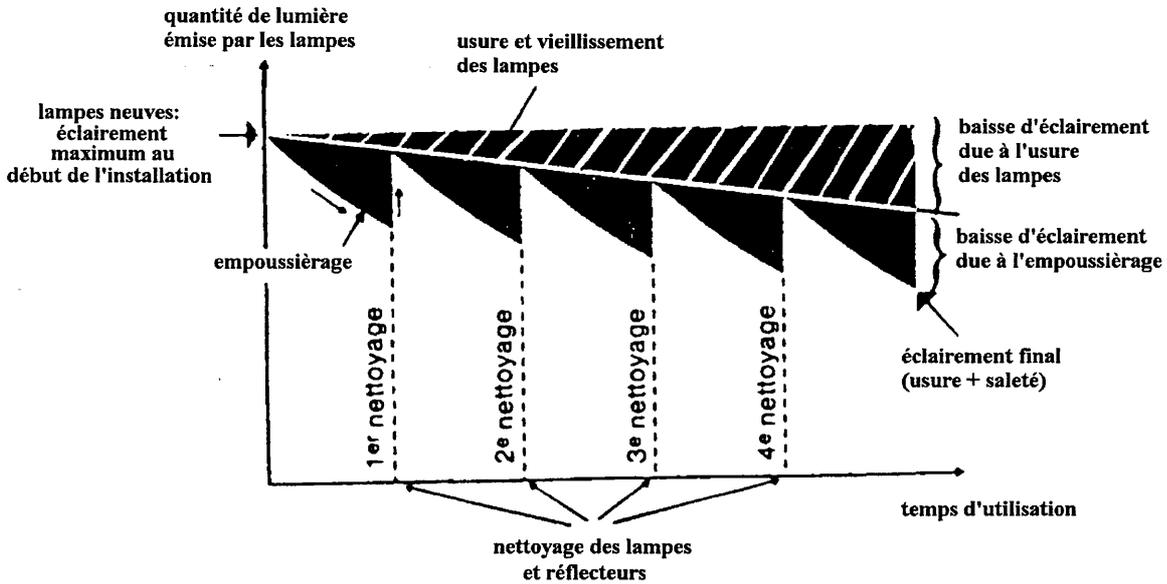
| Mode de conservation | Niveau de température | Action sur les micro-organismes |
|----------------------|-----------------------|---------------------------------|
| | | |
| | | |

| CAP | BEP |
|-----|-----|
| | |

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.

| | |
|-----|-----|
| CAP | BEP |
|-----|-----|

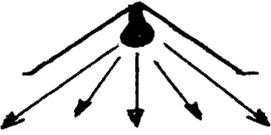
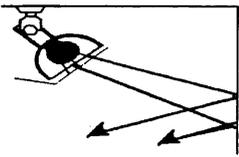


Source : Les rotativistes :
changer les conditions de travail ; Agence Nationale pour l'Amélioration des Conditions de Travail

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 7 / 8

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.

-

| CAP | BEP |
|-----|-----|
| | |

Ne rien écrire

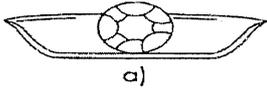
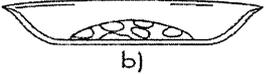
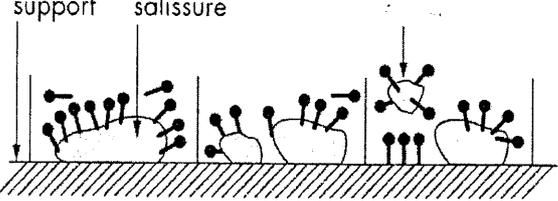
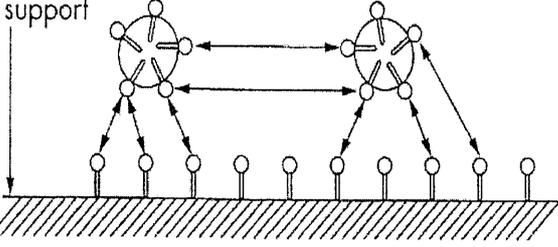
dans la partie barrée

05-2150 Folio 8 / 8

BEP UNIQUEMENT

2.11. Indiquer le principe de fonctionnement d'un tube fluorescent.

2.12. Pour éliminer les salissures grasses déposées sur le plan de travail, vous utilisez un produit détergent compléter le tableau suivant :

| POUVOIRS | SCHEMAS |
|----------|---|
| | <p>On dispose sur une assiette une goutte :</p> <p style="text-align: center;">d'eau d'eau + de détergent</p> <p style="text-align: center;"> a)  b)</p> <p>A la surface des gouttes d'eau, il existe une force dite "tension superficielle" qui empêche l'étalement de la goutte. Les détergents diminuent cette force.</p> |
| | <p>support salissure</p> <p style="text-align: center;"> a) b) c)</p> |
| | <p>support</p> <p style="text-align: center;"></p> |

| CAP | BEP |
|-----|-----|
| | |