

# Sujet

	CAP Charcutier traiteur	BEP alimentation dominante Charcutier traiteur
<b>1<sup>ère</sup> partie :</b> Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène	/10 points	/13 points
<b>2<sup>ème</sup> partie :</b> Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels	/10 points	/13 points
<b>3<sup>ème</sup> partie :</b> Questions spécifiques du BEP Alimentation - Nutrition - Équipements installations		/13 points
Qualité de l'expression écrite		/1 point
<b>TOTAL →</b>	/20 points	/40 points

BEP Alimentation dominante charcutier traiteur - CAP Charcutier traiteur	Session 2005	N° d'anonymat
Épreuve : Sciences appliquées	Feuille 1/8	

<b>Groupement interacadémique II</b>		<b>Sujet</b>		N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : <b>BEP Alimentation dominante charcutier traiteur - CAP Charcutier traiteur</b>				<b>Session 2005</b>	
Intitulé de l'épreuve	BEP - EP2 → Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, arts appliqués Partie sciences appliquées à l'alimentation			Facultatif : date et heure	
	CAP - EP3 → Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements				
Nom et prénom : .....			Durée :		Coefficient : BEP : 5 CAP : 1
Date de naissance : .....			EP2 → BEP : 3 h 30 EP3 → CAP : 1 h 00		
<b>Feuille 1/8</b>					

**CAP : répondre aux questions 1.1, 1.2, 1.3 et 1.4**

**BEP : répondre à toutes les questions.**

CAP	BEP
0,5	0,5
5	5

**1. À partir du document en annexe 1 : « Tout sur le saucisson sec »**

En France, le saucisson est une tradition, les premières recettes datant de l'époque des romains.

À l'origine, les saucissons secs étaient séchés le plus souvent à l'air frais et sec des régions montagneuses (Auvergne, Savoie, Midi-Pyrénées...)

Répondre aux questions suivantes :

**1.1** Indiquer à quel groupe d'aliment appartient le saucisson sec ?

.....

**1.2** Relever les **deux principaux** constituants alimentaires énergétiques présents dans le saucisson, préciser leurs rôles dans l'organisme, et rappeler la quantité d'énergie (en kJ) apportée par chaque gramme de ce constituant alimentaire.

Principaux constituants énergétiques	Rôles précis dans notre organisme	Quantité d'énergie apportée par 1g (en kJ)
-	-	-
-	-	-

Ne rien inscrire dans cette partie

1.3 Le sodium (apporté sous forme de chlorure de sodium Na Cl), est un sel minéral important pour notre organisme.

1.3.1 Quel est le nom usuel du chlorure de sodium ?

.....

1.3.2 Donner deux intérêts de l'utilisation du chlorure de sodium dans les charcuteries.

.....  
.....

1.4 L'actine et la myosine sont les deux principales protéines que l'on retrouve dans le saucisson sec.

Citer 2 autres protéines d'origine animale et 1 protéine d'origine végétale en précisant à chaque fois un aliment de référence qui en est riche.

.....  
.....  
.....

***Les questions 1.5 et 1.6 ne sont à traiter que par les BEP***

1.5. Le taux de matières grasses du saucisson sec est important. Une surconsommation pourrait nuire à notre santé.

Énoncer au moins trois conséquences d'une alimentation hyper lipidique.

.....  
.....  
.....

1.6. En France, les tendances actuelles du comportement alimentaire vont vers une consommation excessive de sel.

Donner trois inconvénients de cette tendance pour notre organisme.

.....  
.....  
.....

<u>CAP</u>	<u>BEP</u>
0,5	0,5
1	1
3	3
	1,5
	1,5

Ne rien inscrire dans cette partie

**CAP : répondre aux questions 2.1 et 2.2**

**BEP : répondre à toutes les questions**

CAP	BEP
7	7

**2.** Le trancheur est un appareil électrique présent dans toutes les boucheries-charcuteries. Il permet d'effectuer la découpe en tranches d'épaisseur variable (de 1 à plusieurs millimètres) des jambons et autres produits de charcuterie (saucisson, salami...) ainsi que de la viande fraîche.

Ces appareils sont aussi appelés « trancheurs à gravité » car les tranches débitées tombent par gravité du côté du couteau opposé au chariot : c'est la raison pour laquelle la plupart des trancheurs ont un couteau incliné et non vertical.

**2.1.** En utilisant le schéma du document en **annexe 2** avec sa liste d'équipement, compléter le tableau en reportant le nom de l'organe constitutif, et en insistant sur l'importance de la sécurité et/ou l'hygiène de chaque partie numérotée.

N°	Organe	Sécurité et/ou hygiène
1		
3		
4		
6		
8		
10		
11		

Ne rien inscrire dans cette partie

2.2 La plaque signalétique de cet appareil porte les indications suivantes :  
230 V – 50 Hz – 900 W.

Compléter le tableau en précisant les grandeurs électriques et les unités représentées par ces indications.

	Grandeurs électriques	Unités (en toutes lettres)
230 V		
50 Hz		
900 W		

**Les questions 2.3 et 2.4 ne sont à traiter que par les BEP.**

2.3 Calculer en kW.h la consommation électrique de cet appareil après 12 minutes d'utilisation (*écrire la formule et préciser les unités employées*).

2.4 Lors du tranchage de saucisson sec, votre collègue se blesse sérieusement à un doigt en utilisant cet appareil. Vous intervenez en respectant les règles de sécurité et en mettant en œuvre les premiers soins.  
Lister dans l'ordre ce qui est fait lors de cette intervention.

CAP	BEP
3	3
	1,5
	1,5

Ne rien inscrire dans cette partie

**3.** Le saucisson est un produit qui subit une dessiccation.

1

**3.1** Définir « *dessiccation* ».

**3.2** À partir de la valeur nutritionnelle du saucisson, calculer le pourcentage d'eau contenu dans cet aliment. Indiquer le détail des calculs.

1

**3.3** Le saucisson sec fait partie des aliments fermentés.

8

**3.3.1** Préciser le type de fermentation, et compléter le tableau suivant :

<b>Type de fermentation</b>	
<b>Agent responsable</b>	
<b>Principales conditions pour une bonne fermentation du saucisson sec (2 réponses)</b>	
<b>Molécule transformée</b>	
<b>Molécule formée</b>	
<b>Principale conséquence pour le produit fini</b>	
<b>Principal avantage pour le produit fini</b>	

**3.3.2** Ce type de fermentation permet la fabrication d'autres aliments. En citer au moins 2.

1

.....  
 .....

**3.3.3** Nommer un autre grand type de fermentation et préciser au moins deux aliments consommés après cette autre fermentation.

2

- .....  
 - .....  
 - .....

→ Qualité de l'expression écrite :

1

Ne rien inscrire dans cette partie

## « Tout sur le saucisson sec »

Document : Saveurs du monde : Michèle SERRE Éditeur

Photo : Centre d'Information des Charcuteries (C.I.C.)



### Ingrédients et fabrications :

Les saucissons se composent de maigre de cochon et/ou de porc charcutier correctement paré et dénervé, de gras de porc et d'une enveloppe. Toutes autres espèces animales que le porc sont exclues pour la fabrication de produit « pur porc ».

D'autres ingrédients comme le sel et selon les recettes, des sucres, aromates, épices, alcool, liqueur, condiments, arômes sont éventuellement ajoutés. Les seuls additifs qui peuvent être utilisés sont : les nitrates, les nitrites, les acides organiques, les ingrédients de masse, les polyphosphates et les exhausteurs de goût.

### Intérêt nutritionnel :

Ces produits secs se caractérisent par une richesse en protéines et en lipides. Le séchage entraîne une concentration nutritionnelle et par conséquent une augmentation de la teneur en nutriments.

### Valeur nutritionnelle :

Valeur nutritionnelle moyenne	Pour 100 g
Valeur énergétique	1912 kJ ou 457 Kcal
Glucides	2 g
Lipides	41 g
Protides	20 g
Sodium	1758 mg

Attention : ce produit subit une dessiccation. À conserver à + 8°C.

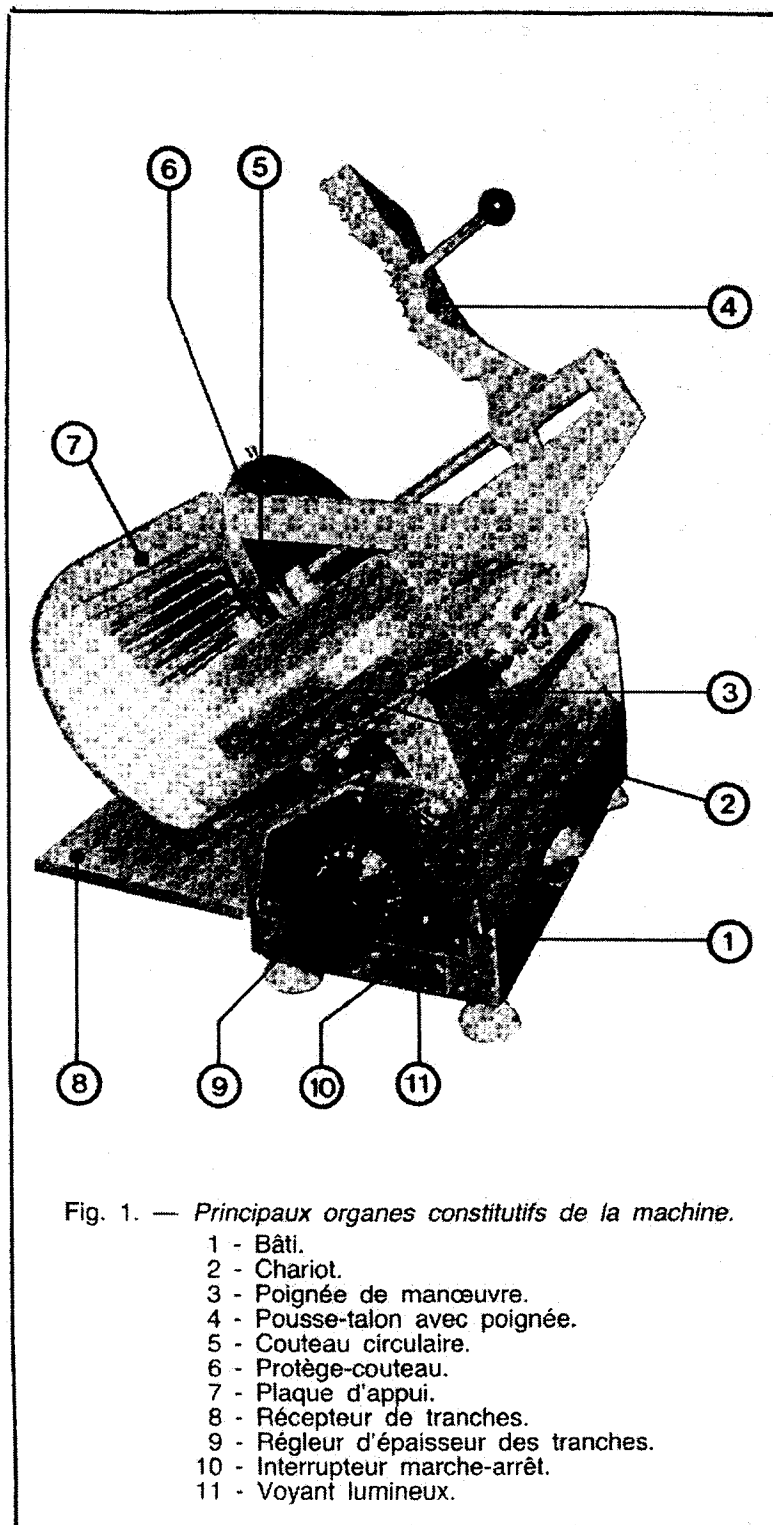
*Le trancheur électrique à gravité*

Fig. 1. — Principaux organes constitutifs de la machine.

- 1 - Bâti.
- 2 - Chariot.
- 3 - Poignée de manœuvre.
- 4 - Pousse-talon avec poignée.
- 5 - Couteau circulaire.
- 6 - Protège-couteau.
- 7 - Plaque d'appui.
- 8 - Récepteur de tranches.
- 9 - Régleur d'épaisseur des tranches.
- 10 - Interrupteur marche-arrêt.
- 11 - Voyant lumineux.