

# Sujet

	CAP Préparateur en Produits Carnés	BEP alimentation dominante Préparateur en Produits Carnés
<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 préparateur en produits carnés - CAP PPC	Session 2005	N° d'anonymat
Épreuve : Sciences appliquées	Feuille 1/9	

<b>Groupement interacadémique II</b>	<b>Sujet</b>	N° d'anonymat :
Examen et spécialité : <b>BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés - CAP PPC</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 : EP2 → BEP : 3 h 30 EP3 → CAP : 1 h 00	Coefficient : BEP : 5 CAP : 1
Date de naissance : .....		<b>Feuille 1/9</b>

**1<sup>ère</sup> partie → Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène**

Après son passage à la boulangerie pour acheter du pain, M. Sanzot souhaite vous acheter du jambon blanc pour préparer un sandwich. L'emballage du produit que vous lui proposez est présenté en **Annexe 2**.

**1.1** Le sandwich de M. Sanzot est composé de **pain**, **beurre**, **jambon**, **fromage râpé**. Pour chacun des ingrédients de ce sandwich, indiquer dans le tableau ci-dessous le constituant alimentaire principal ainsi que son rôle dans l'organisme :

Ingrédients du sandwich	Constituant alimentaire principal	Rôle dans l'organisme
Pain		
Jambon		
Beurre		
Fromage		

**1.2** Citer trois constituants alimentaires non énergétiques qui ne sont pas mentionnés dans le document en **annexe 2**.

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

**1.3** Les produits alimentaires préemballés possèdent une date. Il s'agit soit d'une D.L.C., soit d'une D.L.U.O.

Donner la signification de :

**D.L.C :** .....

**D.L.U.O :** .....

CAP	BEP
4	4
1,5	1,5
1	2

Ne rien inscrire dans cette partie

<u>CAP</u>	<u>BEP</u>
1	2
1	1
0,5	0,5
1	2

**1.4** Dans le cas du jambon blanc, indiquer de quel type de date il s'agit (*D.L.C. ou D.L.U.O*) et justifier votre choix :

.....

.....

.....

.....

**1.5** Comme pour tout produit frais, il est important de respecter la chaîne du froid.

**1.5.1** Retrouver la température à laquelle ce jambon doit être conservé. En déduire le mode de conservation utilisé :

.....

.....

**1.5.2** Préciser l'action du froid sur le développement des micro-organismes :

.....

.....

**1.5.3** Il existe des méthodes de conservation par le froid mais aussi des méthodes de conservation par la chaleur pour d'autres préparations.

Citer deux exemples de méthodes de conservation par la chaleur que vous connaissez.

Préciser pour chacune la température de traitement :

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

Ne rien inscrire dans cette partie

CAP	BEP
4	5

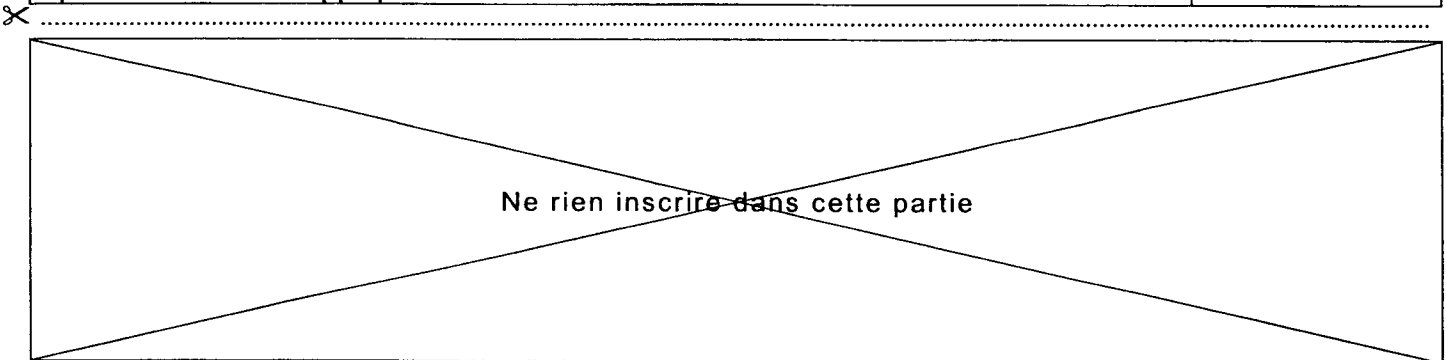
L'éclairage des locaux :

Au magasin, l'éclairage revêt une importance toute particulière. Actuellement, le magasin est éclairé par 12 lampes (*voir document A, annexe 1*). Profitant de travaux de réaménagement, un représentant vous propose de remplacer vos anciens spots par 12 lampes d'un nouveau type (*Voir document B, annexe 1*)

À partir des documents fournis en **annexe 1**, vous allez réaliser une étude comparée de ces deux types de lampes avant d'effectuer votre choix.

2.1 Compléter le tableau ci-dessous : (*indiquer si nécessaire l'unité utilisée en toute lettre*)

	Lampe A (actuellement installée au magasin)	Lampe B (proposée par le représentant)
Principe de fonctionnement (cocher la bonne réponse)	<input type="checkbox"/> Fluorescence <input type="checkbox"/> Incandescence <input type="checkbox"/> Incandescence halogène	<input type="checkbox"/> Fluorescence <input type="checkbox"/> Incandescence <input type="checkbox"/> Incandescence halogène
Type de culot (cocher la bonne réponse)	<input type="checkbox"/> à baïonnette <input type="checkbox"/> à vis	<input type="checkbox"/> à baïonnette <input type="checkbox"/> à vis
Puissance		
Tension d'utilisation		
Durée de vie		
Quantité de lumière émise (flux lumineux)		



2.2 Citer les deux avantages principaux de la lampe B :

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

2.3 Comparaison des coûts d'utilisation.

2.3.1 Calculs.

Avant de faire votre choix, vous voulez vérifier les arguments de vente du représentant.

Vous allez donc comparer le prix de fonctionnement des deux types de lampes pendant une journée (*le magasin reste éclairé en moyenne 8 h par jour*). Compléter le tableau ci-dessous :

	Lampe A	Lampe B
<b>Puissance (en KW)</b>		
<b>Temps de fonctionnement journalier (en heures)</b>	8 h	8 h
<b>Consommation (kwh)</b>		
<b>Prix du kwh</b>	0,125 €	0,125 €
<b>Coût (en Euros)</b>		

2.3.2 Conclusion.

Indiquer quelle sera la lampe la plus économique :

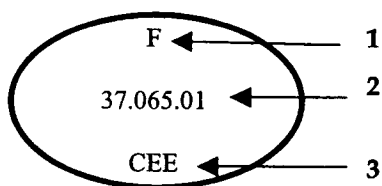
.....

CAP	BEP
1	2
4	5
1	1

**3<sup>ème</sup> partie → Question spécifique BEP**

BEP

Sur l'emballage du jambon que vous vendez, on observe l'estampille sanitaire suivante :



**3.1** Indiquer la signification des différents éléments qui composent cette estampille :

3

1 - .....

2 - .....

3 - .....

**3.2** Nommer deux organismes officiels habilités à effectuer des contrôles dans votre entreprise :

2

• .....

• .....

**3.3** Indiquer 3 rôles possibles de ces services :

3

• .....

• .....

• .....

Ne rien inscrire dans cette partie

3.4 La DSV effectue un contrôle micro-biologique sur de la viande hachée.  
 Quelques jours plus tard, vous recevez les résultats de l'analyse :

Germes recherchés	Critères micro-biologiques	Échantillon
Micro-organismes aérobies à 30°C (par g)	500000	350000
Coliformes fécaux (par g)	50	< 10
Staphylococcus aureus (par g)	50	< 10
Anaérobies sulfitoréducteurs à 46°C (par g)	10	< 10
Salmonelles (dans 25 g)	Absence	Absence

3.4.1 Interpréter les résultats de cette analyse et justifier votre conclusion :

2

.....

.....

.....

.....

3.4.2 Donner 2 origines possibles expliquant la présence de coliformes fécaux dans un aliment.

2

➤ .....

➤ .....

3.4.3 Dans le résultat de l'analyse, il est question d'anaérobies sulfitoréducteurs à 46°C. Donner la signification de anaérobie.

1

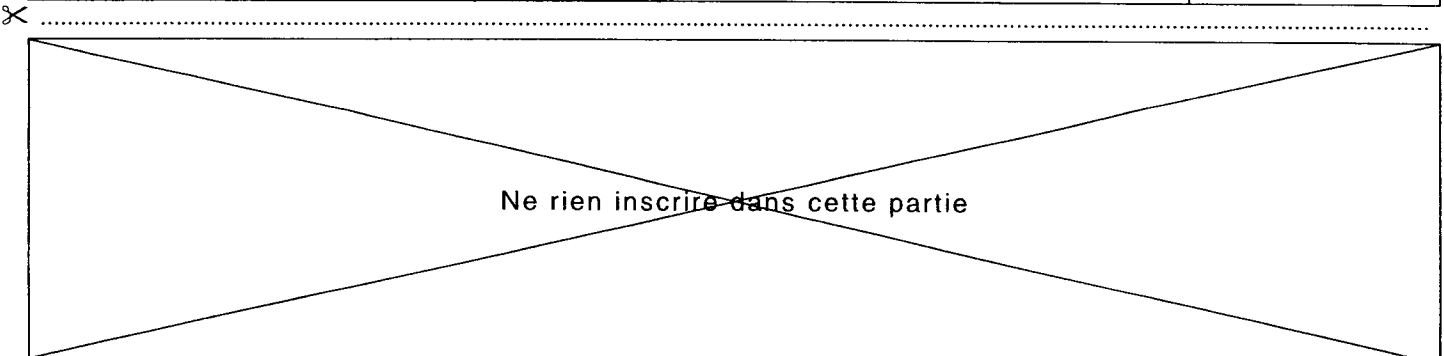
.....

.....

.....

**Qualité de l'expression écrite pour l'ensemble du devoir :**

1



**Document A**

(Lampe A, actuellement au magasin)

**CONSEILS D'UTILISATION**

- ▶ Ces ampoules "standards" dépollués Casto<sup>®</sup> offrent une bonne diffusion de la lumière tout en évitant l'éblouissement.
- ▶ Respecter la puissance maximale indiquée sur votre luminaires.
- ▶ Veiller à choisir une ampoule correspondant à la tension de votre secteur.
- ▶ Pour plus de sécurité, couper l'alimentation électrique avant de changer l'ampoule.

**SATISFAIT OU REMBOURSÉ**

Cette loi rend obligatoire le produit à efficacité énergétique de vos luminaires pour des luminaires, existants et neufs, à la construction des normes en vigueur. Toutefois, si vous n'avez pas installé de la lampe de votre chambre, nous vous recommandons de choisir le produit et de nous le retourner, sans en déduire le coût, mais qui suit l'achat.

Pour toutes réclamations ou suggestions :  
**Service Consommateurs Casto**  
 BP 101 - 59175 Templamans  
 ☎ 03 20 43 10 18  
 www.castoram.fr

**STANDARD DÉPOLUÉ**

**100 W**

E27 230 V 1340 Lumens 1000 h

TECHNIA  
 BLS52/100W-FR-ES-CASTO  
 Fabriqué en Europe  
 CE

3 454978 018555 >

**Energy**

A B C D E F G

**E**

**Document B**

(Lampe B, proposée par le représentant en remplacement des lampes actuelles)

**Electronic Energy Saver**

20 W/41-827  
 1200 Lumens  
 220-240 V ~  
 E27 · 50/60 Hz  
 Made in Germany

**100 W → 20 W**

**10 × 1000 h = 10000 h**

25 W → 5 W  
 40 W → 7 W  
 60 W → 11 W  
 75 W → 15 W  
 100 W → 20 W  
 120 W → 23 W

Not dimmbar  
 Niet dimbaar  
 Kuv ei  
 luostokeleas  
 Dimmerlampe  
 Nie nadaje się do ściemniania  
 Netze strömt  
 Fenyerészabályozásra nem alkalmas  
 Heper ynapayeman

Fluxo não regulável  
 No es regulable  
 El flujo luminoso no es regulable  
 Actueellicht is niet dimbaar  
 Netze strömt  
 Fenyerészabályozásra nem alkalmas  
 Heper ynapayeman

Strömsparlampe  
 Energy-saving lamp  
 Lampe fluocompacte "Economie d'énergie"  
 Spaarlamp

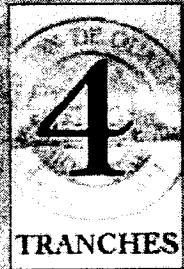
Strömsparlampan  
 Αμυτηρας εξοικονόμησης ενέργειας  
 Lampa energooszczędna



# Jambon Supérieur Cuit à l'Étouffée

• sans Couenne •

NOUVEAU SIMPLE ET PRATIQUE : BARQUETTE FRAICHE



Elaboré exclusivement à partir des meilleurs viandes de jambon prise au LASER et son excellent assaisonnement dans un coulis lent à l'étouffée.



**JAMBON CUIT SUPERIEUR** dégraissé découenné  
Préparé à partir de JAMBON FRAIS, SANS COLORANT  
NI POLYPHOSPHATES, conformément au code des usages.  
Moins de 5% de matières grasses.  
Ingrédients : jambon, sel, aromatisant naturel, dextrose, conservateurs (nitrite de sodium, nitrate de sodium).

Protéines	Glucides	Lipides	Energie
21 g	1 g	4 g	518 KJ = 124 Kcal

\* hors gras de couverture

PARFUMAGE : LE VIEUX CRÉZIN

01 RR 04  
LOT 069 17.26 BTID

POIDS NET 100g



A conserver jusqu'au 07 AVR

Après ouverture à consommer rapidement.  
A conserver entre 0°C et + 3°C

Protéines	Glucides	Lipides	Energie
21 g	1 g	4 g	518 KJ = 124 Kcal

Après ouverture à consommer rapidement  
A conserver entre 0°C et + 3°C

F

37.065.01

CEE