



**1<sup>ERE</sup> PARTIE : SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION ET A L'HYGIENE**

1 – Pour l'activité traiteur de la poissonnerie, vous réceptionnez des "juliennes de légumes".  
Après consultation des informations figurant sur l'emballage du produit, en ANNEXE 1, vous  
répondrez aux questions suivantes.

1-1 : Indiquer le traitement de conservation qui a été appliqué à la julienne de légumes.

.....

1-2 : Indiquer la température habituelle de stockage de ce type de produit.

.....

1-3 : Préciser l'influence de ce mode de conservation sur le développement microbien.

.....

.....

.....

1-4 : Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le rôle essentiel des glucides, lipides et protides  
dans l'organisme.

Constituants alimentaires	Rôle dans l'organisme
Glucides	
Lipides	
Protides	

1-5 : Indiquer à quel groupe d'aliments appartient le produit "julienne de légumes".

.....

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	5-0151
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 / EP3 Sciences appliquées	S 2/9

**1-6** : Sur l’emballage, il est suggéré de consommer la julienne de légumes en accompagnement d’un poisson, servi avec un beurre citronné par exemple.

1.6.1 Indiquer à quel groupe d’aliments appartiennent le poisson et le beurre.

.....  
.....

1.6.2 Compléter le menu ci-dessous pour obtenir un menu équilibré.

.....

Poisson au beurre citronné  
Julienne de légumes

.....

1.6.3 Indiquer le rôle de la vitamine C contenue dans le jus de citron.

.....

**1-7** : La plupart des français accompagnent leur repas avec du pain. Nommer le constituant alimentaire principal présent dans le pain.

.....

**1-8** : Cocher la réponse exacte :

Le constituant alimentaire dominant dans le pain est également présent dans le poisson

oui

non

**1-9** : Cités au moins deux aliments dont la valeur nutritionnelle est équivalente au pain.

.....

**1-10** : Justifier la mention suivante « Ne jamais recongeler un produit décongelé » figurant sur l’emballage en ANNEXE 1.

.....

.....

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	5-0151
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 / EP3 Sciences appliquées	S 3/9

**1-11** : Les produits de la pêche sont des aliments favorables à la multiplication des micro-organismes. Indiquer au moins 4 conditions favorables à cette multiplication.

.....

.....

.....

.....

**1-12** : Les produits de la pêche peuvent être contaminés au moment de leur préparation par le personnel ou par le matériel. Pour éviter ces contaminations, proposer des mesures de prévention en complétant le tableau ci-dessous.

	Mesures de prévention
Contamination possible par le personnel	- -
Contamination possible par le matériel	- -

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>BEP Alimentation / CAP Poissonnier</b>	<b>5-0151</b>
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP2 / EP3 Sciences appliquées</b>	<b>S 4/9</b>

**2<sup>EME</sup> PARTIE : SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS ET  
AUX INSTALLATIONS DES LOCAUX PROFESSIONNELS**

2. Le stockage des produits de la mer s'effectue en chambre froide.

2-1 : Compléter le texte ci-dessous en choisissant les mots justes dans la liste suivante :

réchauffer - prendre - donner - refroidir - enlever

\_\_\_\_\_ un corps, c'est lui \_\_\_\_\_ de la chaleur de façon à abaisser sa température.

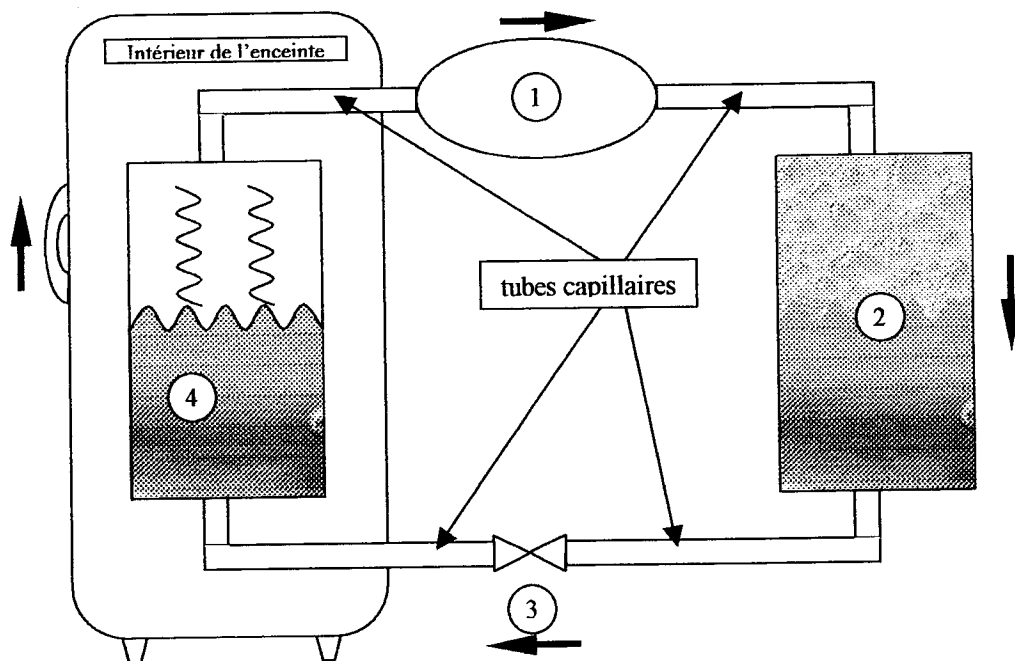
Produire du froid, c'est donc \_\_\_\_\_ de la chaleur d'un milieu pour la transférer vers un autre milieu.

2-2 : Dans un appareil de production de froid à compression, les transferts de chaleur provoquent le changement d'état d'un fluide circulant dans des tubes capillaires, à l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.

Dans la liste ci-dessous, entourer les changements d'état de la matière appliqués à la production de froid.

liquéfaction - sublimation - fusion - condensation - vaporisation - solidification

2-3 : Schéma du cycle frigorifique



➔ : ces flèches indiquent le sens de circulation du fluide

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	5-0151
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 / EP3 Sciences appliquées	S 5/9

Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le nom et le rôle des organes numérotés sur le schéma.

Numéro de l'organe	Nom de l'organe	Rôle de l'organe
1		
2		
3		
4		

2-4 : Compléter le tableau ci-dessous

Numéro de l'organe sur le schéma	Etat du fluide à l'entrée de l'organe	Etat du fluide à la sortie de l'organe	Indiquer si le changement d'état a entraîné un <b>gain</b> ou une <b>perte</b> de chaleur
2			
4			

2-5 : Vous devez procéder au nettoyage des étagères en acier inoxydable situées dans la chambre froide de la poissonnerie. Vous utilisez pour cela un détergent désinfectant. Indiquer le rôle de ce produit.

.....

.....

2-6 : Les étagères sont recouvertes de salissures grasses. Cocher ci-dessous le type de détergent le mieux adapté pour les éliminer.

- détergent acide
- détergent neutre
- détergent basique

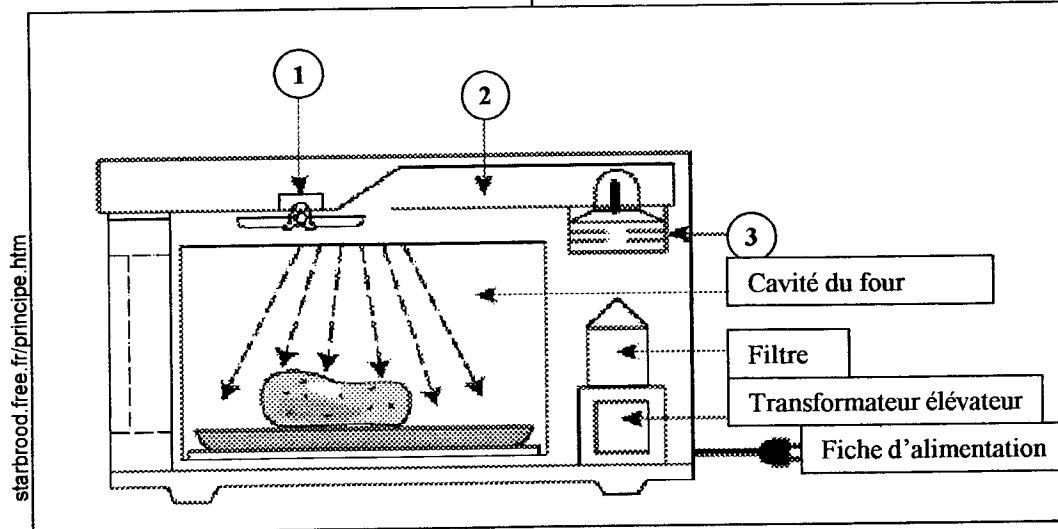
2-7 : Donner une définition du nettoyage.

.....

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	5-0151
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 / EP3 Sciences appliquées	S 6/9

### 3EME PARTIE : QUESTIONS SPECIFIQUES AU BEP

3-1 : Donner un titre au schéma ci-dessous :



3-2 : Compléter le tableau ci-dessous :

Numéro de l'organe	Nom de l'organe
1	
2	
3	

3-3 : Indiquer les deux systèmes de régulation de ce four.

.....

.....

3.4 : Citer au moins deux systèmes de sécurité présents sur ce type de four.

.....

.....

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	5-0151
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 / EP3 Sciences appliquées	S 7/9

3-5 : Énoncer le principe de production de la chaleur dans le type de four figurant sur le schéma.

.....

.....

3-6 : Citer 3 types de matériaux pouvant être utilisés dans le four figurant sur le schéma.

- 
- 
- 

3-7 : Indiquer quelle serait la conséquence de l'utilisation de récipients métalliques dans le four figurant sur le schéma.

.....

3-8 : Cocher les réponses exactes :

Affirmations	Vrai	Faux
Pour éliminer les graisses de l'enceinte à micro-ondes, on peut le faire marcher à vide.		
La température est élevée et bien répartie dans l'aliment cuit au four à micro-ondes		
Certaines bactéries résistent à la cuisson des aliments au four à micro-ondes		
Décongeler et réchauffer un plat au four à micro-ondes coûte moins cher que d'utiliser un four à convection		
Dans une enceinte à micro-ondes, les aliments cuisent, périodiquement, par convection		


Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	5-0151
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 / EP3 Sciences appliquées	S 8/9




ANNEXE 1

# Julienne de légumes


Carottes, courgettes, céleris.



**paysan  
BRETON**



*Nos suggestions*  
accompagnement  
en garniture,  
en papillote ou  
en salade...



Produit de Bretagne

Surgelés  
Poids Net  
**600 g**

**Nos suggestions**

**SUGGESTIONS DE CONSOMMATION A CHAUD**

**En garniture :**




- Pour accompagner vos viandes : réchauffer à la poêle avec un fond de volaille, une sauce crème ou un beurre persillé.
- Pour accompagner vos poissons : servir avec un beurre citronné, une sauce hollandaise ou un velouté.

**En aide culinaire :**

- Associer à un féculent (grains de blé, riz ou pâtes), pour constituer une garniture originale et colorée.
- Mélange de légumes idéal pour la préparation de vos papillotes.
- Ingrédient pratique pour vos terrines de légumes ou de poissons.

**INGRÉDIENTS**  
Carottes 27% mini, Céleris 27% mini, Courgettes 27% mini.

**MODE DE PRÉPARATION**

-  • A la casserole : verser la quantité souhaitée de mélange surgelé dans un litre d'eau bouillante préalablement salée. Dès la reprise de l'ébullition, laisser cuire 4 à 6 mn.
-  • A la poêle : faire revenir la julienne surgelée dans une poêle avec un peu de matière grasse (beurre Paysan Breton ou huile d'olive) pendant 4 à 5 mn.
-  • Au micro-ondes : verser la julienne surgelée dans un plat creux et couvrir d'un film micro-ondable. Laisser cuire 4 à 5 mn.

VALEURS ÉNERGÉTIQUES ET NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100 G DE PRODUIT SURGÉLÉ		
Protéines 0,8 g	Lipides 0,1 g	Glucides 3,4 g


**CONSERVATION**

- 3 jours dans le bac à glace du réfrigérateur.
- -18 °C, jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.

**NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGÈLE.**

A consommer de préférence avant fin :

**JUN 02**  
0.362 15:05



3 184032 845659

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP Alimentation / CAP Poissonnier	5-0151
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 / EP3 Sciences appliquées	S 9/9