

# Corrigé

## 1<sup>ère</sup> partie → Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène (26 points)

1.1 Le steak haché (annexe 1) fait partie d'un groupe d'aliments essentiels à notre organisme. Il en existe d'autres. Compléter le tableau ci-dessous : (7 points)

Groupe d'aliments	Principal constituant alimentaire	Rôle principal
- viande (steak haché) - <b>Poissons</b> - œufs	- <b>Protéines</b>	- <b>Rôle bâtisseur</b>
- <b>Corps gras</b>	- lipides	- <b>Énergie calorifique</b>
- <b>Fruits et légumes</b>	- vitamines et minéraux - fibres	- bon fonctionnement de l'organisme - <b>Transit intestinal</b>

1.2 Les groupes d'aliments permettent d'équilibrer notre alimentation. Citer un aliment « équivalent » à 100 g de viande : (2 points)

- **100 g de poisson, car il apporte des protéines d'origine animale (2 pts dont 1 si justification)**

1.3 Définir la ration alimentaire : (2 points)

**C'est la quantité d'aliments que l'on doit consommer chaque jour. Cette quantité est la plus apte à satisfaire les besoins alimentaires journaliers d'un individu.** .....

1.4 Compléter le schéma : (2 points)



1.5 À l'aide de l'annexe 1 et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

1.5.1 Relever le nom du micro-organisme responsable de l'intoxication alimentaire dont il est question dans l'annexe 1 : (0,5 point)

- **Escherichia coli** .....

1.5.2 Donner le nom de la famille à laquelle il appartient : (1 point)

- **Bactéries** .....

1.5.3 Cette intoxication alimentaire est qualifiée de M.I.A. Définir ce sigle : (0,5 point)

**Maladie Infectieuse Alimentaire** .....

1.5.4 Relever les symptômes de cette intoxication alimentaire : (2,5 points)

- **Diarrhées sanglantes** .....

- **Grande fatigue** .....

- **Irritabilité** .....

- **Pâleur de la peau** .....

- **Fièvre** .....

1.5.5 Citer deux causes possibles de la contamination de ces steaks hachés : (2 points)

- **Matière première = bête malade dont la viande est contaminée** .....

- **Méthode = viande contaminée lors d'une éviscération de la bête** .....

<b>Groupement interacadémique II</b>		Session 2006	
Examen et spécialité		<b>CAP Préparateur en Produits Carnés</b>	
<b>EP3 → Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements professionnels</b>			
Type	Durée :	Coefficient :	
<b>Corrigé</b>	EP3 → 1 h 00	2	Page 1/2

- 1.5.6 Expliquer, pour les deux cas cités dans la question 1.5.1 comment la contamination de la viande aurait pu être évitée : (2 points)
- **En dépistant la bête malade lors des contrôles vétérinaires** .....
  - **En appliquant toutes les règles d'hygiène lors de l'éviscération de la bête** .....
- 1.5.7 Expliquer pour quelle raison ce sont essentiellement des enfants qui sont touchés par cette intoxication alimentaire : (0,5 point)
- Leur organisme se défend moins efficacement contre les attaques des microbes pathogènes, car leur système immunitaire est encore immature** .....
- 1.5.8 Donner deux conseils à un client sur la durée et les conditions de conservation d'un steak haché : (2 points)
- **Consommer rapidement (jusqu'au lendemain maximum)** .....
  - **Conserver au réfrigérateur entre + 3°C et + 4°C** .....
- 1.5.9 Préciser la signification de : (2 points)
- DLC : **Date Limite de Consommation** .....
- DLUO : **Date Limite d'Utilisation Optimale** .....

**2<sup>ème</sup> partie → Sciences appliquées aux équipements et aux locaux professionnels (14 points)**

- 2.1 Indiquer dans le tableau suivant, deux inconvénients du bois et deux avantages du marbre : (4 points)

	Avantages	Inconvénients
Bois	ex. : coût	- poreux - peu résistant à l'usure
Marbre	- lisse, facile à nettoyer et désinfecter - dur, résistant à l'usure	ex. : coût

- 2.2 Expliquer les risques sanitaires qui découlent des deux inconvénients du bois : (2 points)
- **Difficile à sécher après lavage, les microbes se développent entre les fibres** .....
  - **Risque de retrouver de la poussière de bois sur la viande** .....
- 2.3 Citer deux raisons importantes d'utiliser dans vos laboratoires des matériaux respectant le principe d'inertie présenté dans l'annexe 2 : (2 points)
- **Modification du goût des aliments** .....
  - **Modification de la composition** .....
  - **Rendre les aliments avec lesquels ils sont en contact, dangereux pour la santé** .....
- 2.4 En vous aidant des réponses aux questions précédentes, indiquer quatre principales qualités que doivent avoir les matériaux utilisés en alimentation : (0,5 pt x 4 = 2 points)
- **Inertes** .....
  - **Résistants à l'usure, aux chocs** .....
  - **Lisses** .....
  - **Supportant la chaleur** .....
- 2.5 Le billot en matière synthétique est soigneusement entretenu à l'aide d'une solution détergente et désinfectante, en fin de chaque journée de travail.
- Expliquer le mode d'action d'un produit détergent-désinfectant : (2 points)
- Éliminer les salissures (débris de viande et d'os, de sang)** .....
- Éliminer les micro-organismes** .....
- 2.6 Justifier l'obligation de rinçage après l'entretien du billot en matière synthétique : (2 points)
- Il ne doit rester aucune trace de solution sur la surface, cela pourrait être un risque de toxicité pour les viandes** .....