

# Sujet

CAP Charcutier traiteur	
<b>1<sup>ère</sup> partie :</b> Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène	/20 points
<b>2<sup>ème</sup> partie :</b> Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels	/20 points
Qualité de l'expression écrite	
<b>TOTAL →</b>	/40 points
<b>TOTAL à transformer →</b>	/20 points

CAP Charcutier traiteur	Session 2006	N° d'anonymat
Épreuve : Sciences appliquées	Feuille 1/7	

<b>Groupement interacadémique II</b>		<b>Sujet</b>		N° d'anonymat :
Examen et spécialité : CAP Charcutier traiteur			Session 2006	
Intitulé de l'épreuve	CAP - EP3 →	Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	Facultatif : date et heure	
Nom et prénom : .....	Durée :	Coefficient :		
Date de naissance : .....	EP3 → CAP : 1 h 00	CAP : 1	Feuille 1/7	

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

1.1 L'association « Les Bons Amis » vous demande de réaliser un déjeuner pour les 150 personnes qu'elle réunit le week-end prochain.

Le déjeuner que vous proposez est le suivant :

- Carottes râpées citronnées
- Cuisse de poulet rôtie
- Haricots verts et pommes de terre poêlées dans l'huile d'olive
- Pomme caramélisée au four.

1.1.1 Compléter le tableau ci-dessous :

5 pts

PLATS	GROUPES ALIMENTAIRES
Carottes râpées citronnées	-
Cuisse de poulet rôtie	-
Haricots verts et pommes de terre	-
Pomme caramélisée au four	-

1.1.2 En déduire si ce menu est équilibré, justifier la réponse :

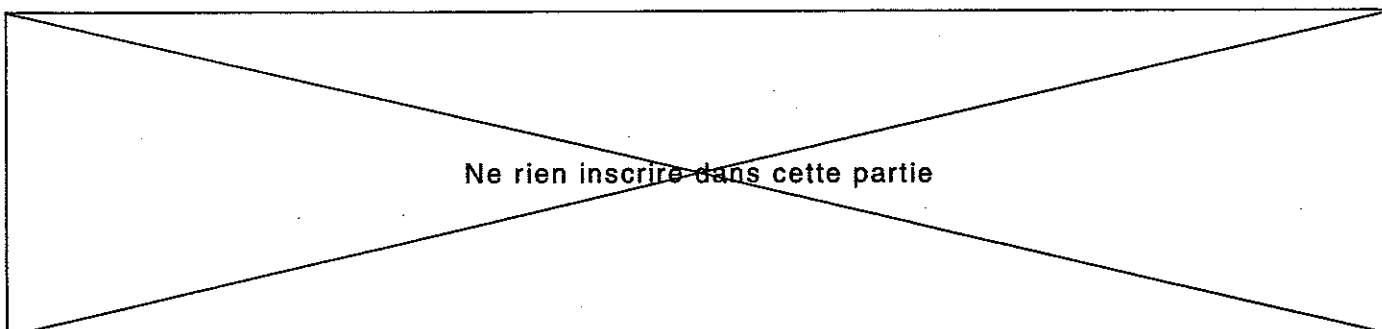
2 pts

.....

.....

.....

✂



1.1.3 A partir de la table de composition ci-dessous, calculer la valeur énergétique de 100 grammes de carottes râpées (Ecrire tous les calculs). 4 pts

100 g de carottes râpées apportent...	
Protéines	0,8 g
Glucides	6,6 g
Lipides	0,3 g

.....

.....

.....

1.2. A partir du document en annexe 1 et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

1.2.1 Indiquer le nom du micro-organisme responsable de l'intoxication alimentaire. 1 pt

.....

1.2.2 Préciser à quelle famille de micro-organismes il appartient. 1 pt

.....

1.2.3 Relever au moins deux symptômes de cette intoxication alimentaire. 1 pt

.....

1.2.4 Indiquer le lieu de vie habituel de ce micro-organisme. 1 pt

.....

1.2.5 Retrouver à quel moment la contamination de la viande semble s'être produite. 1 pt

.....

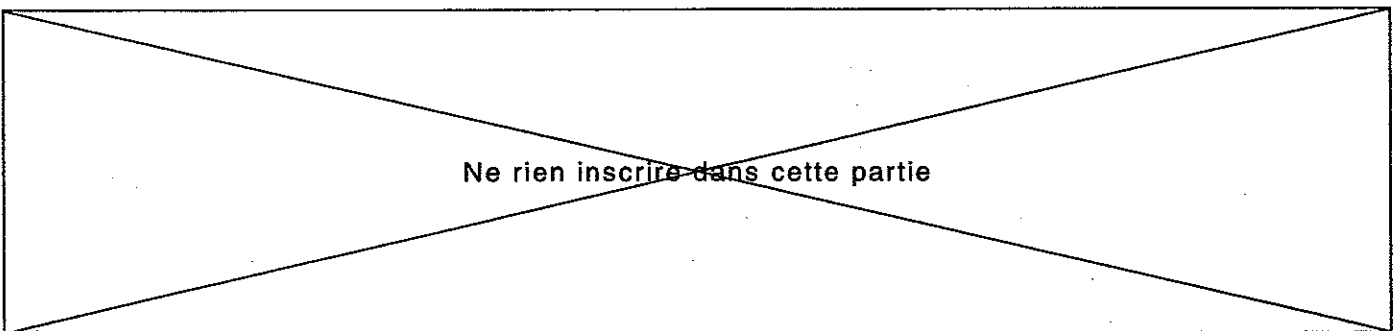
1.2.6 Ce germe est "aéro-anaérobie". Donner la signification de ce terme. 2 pts

.....

.....

CAP Charcutier traiteur	Feuille 3/7
Épreuve : Sciences appliquées	

✂



1.2.7 Les steaks hachés incriminés dans l'intoxication alimentaire étaient surgelés. Indiquer l'influence du froid négatif sur le développement microbien.

2 pts

.....  
.....

## 2<sup>ème</sup> partie → Sciences appliquées aux équipements (10 pts)

Pour conserver vos denrées alimentaires, vous utilisez une chambre froide.

2.1 A partir du schéma de la chambre froide en Annexe 2, retrouver et indiquer ci-dessous le numéro correspondant aux organes suivants :

4 pts

- Compresseur : n°.....
- Condenseur : n°.....
- Détendeur : n°.....
- Evaporateur : n°.....

2.2 Relier par des flèches chaque organe avec son rôle.

4 pts

- Evaporateur
- Compresseur
- Condenseur
- Détendeur
- La pression du fluide diminue, ce qui prépare le changement d'état suivant
- Le fluide capte la chaleur des aliments et s'évapore
- Le fluide se refroidit et se condense
- La pression du fluide augmente de façon à préparer le changement d'état suivant.

2.3 Pour l'entretien de la chambre froide, vous utilisez un "détergent - désinfectant".

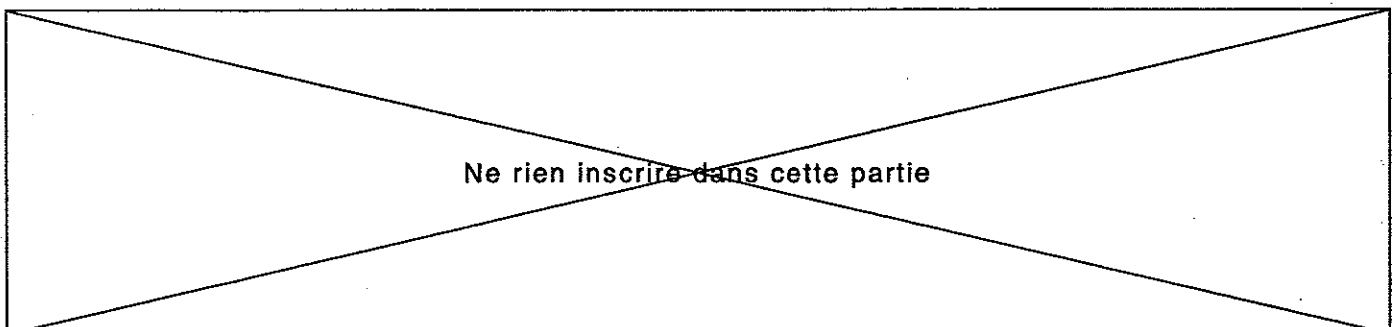
2.3.1 Indiquer le rôle d'un détergent et celui d'un désinfectant.

4 pts

- Détergent : .....
- Désinfectant : .....

CAP Charcutier traiteur	Feuille 4/7
Épreuve : Sciences appliquées	

✂



2.3.2 Citer deux consignes à respecter pour une utilisation efficace de ces produits.

2 pts

.....  
.....

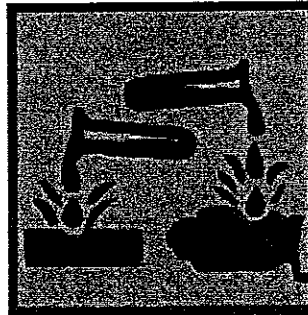
2.3.3 Etablir en quatre étapes le protocole de nettoyage et désinfection du sol de la chambre froide. 4 pts

- 1 - .....
- 2 - .....
- 3 - .....
- 4 - .....

2.4. Sur l'étiquette du "détergent - désinfectant", on observe le pictogramme ci-dessous.

2.4.1 Donner la signification :

1 pt



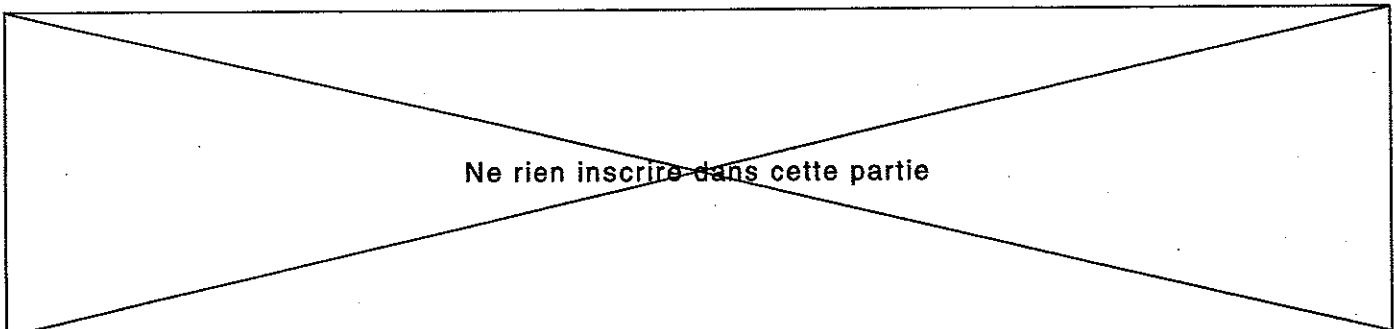
.....

2.4.2 Indiquer une précaution à prendre lors de l'utilisation de ce produit pour la sécurité de l'utilisateur.

1 pt

.....

CAP Charcutier traiteur	Feuille 5/7
Épreuve : Sciences appliquées	



## Annexe 1 : document

Source : [http://www.boursorama.com/infos/imprimer\\_news.phtml?news=3039763](http://www.boursorama.com/infos/imprimer_news.phtml?news=3039763)

### Intoxication alimentaire dans le Sud-ouest, 18 hospitalisations

Quatre autres cas d'intoxication alimentaire liée à la consommation de steaks hachés ont été recensés dans le sud-ouest de la France, portant à 18 le nombre de personnes hospitalisées dans un état grave, dont seize enfants, rapporte l'Institut de veille sanitaire (InVs).

Les premiers résultats des investigations épidémiologiques montrent qu'il s'agit d'un "épisode de cas groupés d'infections à *Escherichia coli*", souligne l'InVs.

Cette bactérie a été découverte dans les steaks hachés surgelés achetés dans des supermarchés dans le sud-ouest.

On la trouve dans les intestins de nombreux animaux comme les vaches, les veaux, les chèvres ou les moutons. Elle est éliminée par les selles qui peuvent alors contaminer l'environnement et les aliments.

La maladie se manifeste par des gastro-entérites aiguës et des diarrhées sanglantes, des insuffisances rénales aiguës.

Chaque année, entre 70 et 100 enfants atteints de ce syndrome sont recensés en France, la Franche-Comté et la Bretagne étant les régions comptant le plus grand nombre de cas.

Un à deux pour cent des enfants en meurent et plus du tiers gardent des lésions rénales à long terme.

Il est vraisemblable que c'est au moment de l'abattage d'un animal que de la matière fécale ait pu contaminer accidentellement un muscle qui a servi à fabriquer les steaks hachés.

CAP Charcutier traiteur

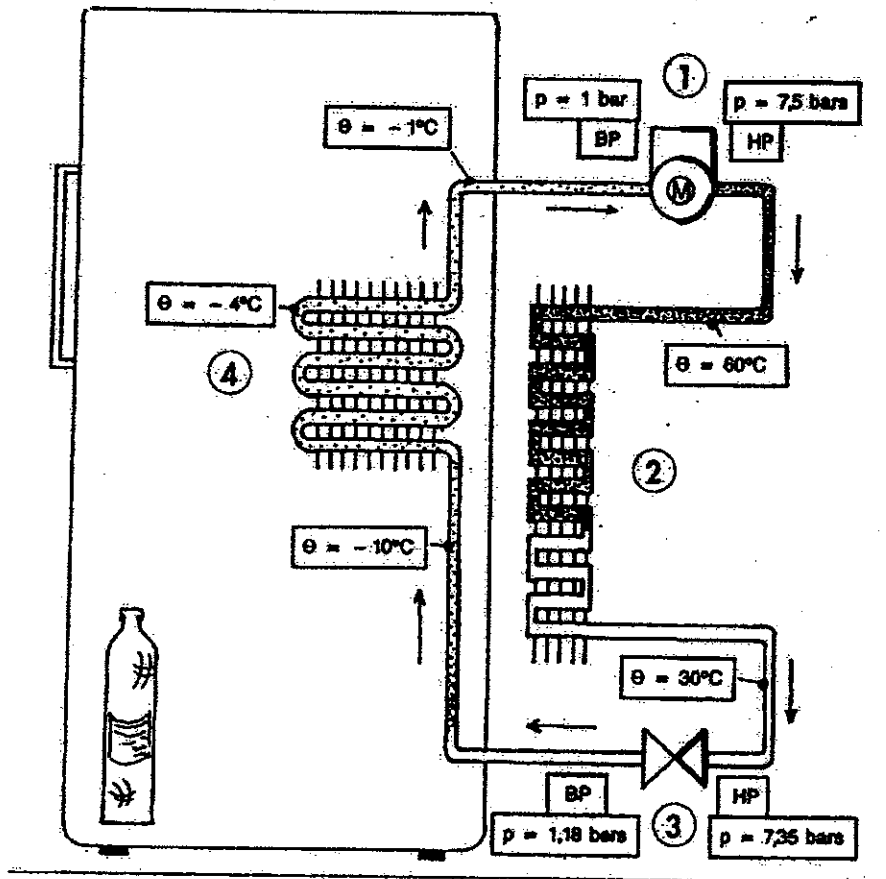
Épreuve : Sciences appliquées

Feuille 6/7

Ne rien inscrire dans cette partie

## Annexe 2 : la chambre froide

Source : livre "sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels".  
Par Brigitte Rougier et Alain Chrétien



### légende

BP : basse pression  
HP : haute pression  
 $\theta$  : température  
p : pression  
M : moteur

CAP Charcutier traiteur  
Épreuve : Sciences appliquées

Feuille 7/7

Ne rien inscrire dans cette partie