

CORRIGÉ

I - Sciences Appliquées à l'Alimentation et à l'hygiène

20 points

1.1. 6 x 1 pt = 6 points (une réponse attendue par case)

Constituants alimentaires énergétiques	Rôle dans l'organisme
Protéines	Constructeur, bâtisseur, réparateur
Glucides	Énergétique, énergie musculaire
Lipides	Énergétique, thermorégulation

1.2. 1 point

Le calcium sert à la solidité et croissance des os.

1.3. 2 points

- le lait
- les yaourts
- les fromages

1.4. 2 x 1 pt = 2 points

- La vitamine C est une vitamine : hydrosoluble

liposoluble

- Les besoins énergétiques d'un homme adulte d'activité physique moyennes sont de :

11 300 kJ

8 400 kJ

1.5. 1 point

Staphylococcus aureus, staphylocoque doré

1.6. 1 point

Bactérie

1.7. 2 points

Toxi Infection Alimentaire Collective

1.8. 1 point

Vomissements, fièvre, crampes abdominales, diarrhées, douleurs abdominales, troubles digestifs, troubles nerveux...

1.9. 2 points

Salmonelle, clostridium, perfringens, le clostridium botulinum, entérobactéries

1.10. 2 points

Lavage des mains, protection des plaies, surveillance médicale, règles de comportement (port masque bucco-nasal...).

C.A.P.

Spécialité :

CHARCUTIER TRAITEUR, PREPARATEUR EN PRODUITS

CARNES, PATISSIER GLACIER, POISSONNIER Code Spécialité :

Durée :
1h00

Session
2006

Épreuve : SCIENCES APPLIQUÉES

CORRIGÉ

N° Sujet : 06-144

Coefficient:

Folio
1 / 2

CORRIGÉ

II - Sciences appliquées aux équipements et aux locaux professionnels

20 points

2.1. 2 points

Une eau potable est une eau que ne rend pas malade le consommateur ni à court ni à long terme.

2.2. 4 x 0,5 pt = 2 points

- Limpide
- Incolore
- Inodore
- Sans saveur
- Exempte de micro-organismes pathogènes
- Fraîche
- Exempte de matières en suspension

2.3. 2 points

Une eau trop chargée en ions calcium et en ions magnésium.

2.4. 4 x 0,5 pt = 2 points

- Entartrage des canalisations, robinetterie
- Entartrage des appareils utilisant l'eau chaude
- Isolant thermique
- Cuisson des aliments plus lente
- Fibre du linge rêche
- Utilisation de détergent et adoucisseur importante
- Goût désagréable des aliments cuits à l'eau chaude...

2.5. 6 x 0,5 pt = 3 points

L'eau dure chargée en ions *CALCIUM* et en ions *MAGNÉSIUM* s'écoule lentement sur la *RÉSINE*. Celle-ci libère en échange des ions *SODIUM*. C'est la phase *D'ADOUCCISSEMENT*. Au bout d'un certain temps de fonctionnement, la résine est saturée, il faut la *RÉGÉNÉRER*.

2.6. 2 points (1 pt pour le choix + 1 pt pour la justification)

PRODUIT B

Justification : Il est à la fois détergent et désinfectant donc action sur salissures visibles et les micro-organismes

2.7. 4 x 1 pt = 4 points

- Dilution - concentration
- Température
- Temps d'action
- Action mécanique

2.8. 1 point

Les salissures organiques (protidiques, lipidiques, glucidique)

2.9. 2 x 1 pt = 2 points

- Respecter les dosages
- Ne pas mélanger avec d'autres produits
- Porter des gants

C.A.P.

Spécialité :

CHARCUTIER TRAITEUR, PREPARATEUR EN PRODUITS
CARNES, PATISSIER GLACIER, POISSONNIER Code Spécialité :

Durée :
1h00

Session
2006

Épreuve : **SCIENCES APPLIQUÉES**

CORRIGÉ

N° Sujet : 06-144

Coefficient:

Folio
2 / 2