

L' ANONYMAT  
RESERVE A

Le candidat doit inscrire  
ci - dessous son numéro de table

**C.A.P. :** CHARCUTIER TRAITEUR, PREPARATEUR EN PRODUITS

Dominante : **CARNES, PATISSIER GLACIER, POISSONNIER**

Code spécialité :

Épreuve : **Sciences Appliquées**

Durée : **1h00**

Centre d'écrit .....

Session : **2006**

NOM et Prénoms : .....  
( en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse )

Date et lieu de naissance : .....

Griffe du correcteur

**C.A.P. :** CHARCUTIER TRAITEUR, PREPARATEUR EN

Dominante : **PRODUITS CARNES, PATISSIER GLACIER, POISSONNIER**

Épreuve : **Sciences Appliquées**

Session : **2006**

N° de sujet : **06-144**

Folio **1 / 5**

**L'usage de la calculatrice est autorisé**

**I - Sciences Appliquées à l'Alimentation et à l'hygiène**  
**20 points**

Sur l'emballage d'un aliment, on trouve les constituants alimentaires suivants :

- calcium
- lipides
- protides
- vitamines D
- vitamines C
- glucides
- eau

1.1 Compléter le tableau suivant :

Constituants alimentaires énergétiques	Rôles dans l'organisme

1.2 Indiquer le rôle du calcium dans l'organisme.

.....

1.3 Citer 2 aliments riches en calcium.

- .....

- .....

1.4 Cocher la réponse correspondante :

- La vitamine C est une vitamine :
  - hydrosoluble
  - liposoluble

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

- 11 300 kJ
- 8 400 kJ

**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

**06-144 folio 2 / 5**

1.5 À partir de ce compte-rendu d'analyse microbiologique, relever le microorganisme présent en quantité trop importante.

.....

LABORATOIRE VÉTÉRINAIRE DÉPARTEMENTAL

Versailles, le 15 mai 2005

**COMPTE RENDU D'ANALYSE**

Identification de l'échantillon : Nuggets sauce tomate

Lieu de prélèvement : chaîne chaude

Conditionnement : Bac G.N.

Prélevé le 15 mai 2005

Heures : 10 h 50

Température : + 63°C

<b>Recherche</b>	<b>Résultats</b>	<b>Critères</b>
Micro-organismes aérobies	92 000/g	< 300 000/g
Coliformes totaux	725/g	1 000/g
Coliformes fécaux	05/g	< 10/g
Staphylococcus aureus	1 500/g	< 100/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 10/g	< 30/g
Salmonella dans 25 g	Absence	Absence

1.6. Citer la famille à laquelle appartient ce micro-organisme :

.....

1.7. Ce micro-organisme peut être à l'origine de T.I.A.C. Indiquer la signification de ce sigle :

**T**..... **I**..... **A**..... **C**.....

**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

**06-144 folio 3 / 5**

**1.8.** Citer 2 symptômes d'une T.I.A.C.

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

**1.9.** Citer 2 autres micro-organismes responsables de T.I.A.C.

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

**1.10.** Proposer 2 règles d'hygiène concernant le personnel pour prévenir les contaminations alimentaires

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

## **II - Sciences appliquées aux équipements et aux locaux professionnels**

### **20 points**

Le magasin dans lequel vous travaillez est alimenté en eau par le réseau de distribution de la ville.

**2.1.** Rédiger une définition simple de l'eau potable :

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

**2.2.** Citer 4 critères d'une eau potable :

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

Votre employeur décide d'acheter un adoucisseur d'eau comprenant une résine échangeuse d'ions car l'eau est dure.

**2.3.** Citer les 2 éléments minéraux qui rendent l'eau dure :

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

**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

**06-144 folio 4 / 5**

**2.4. Citer 4 inconvénients d'une eau dure :**

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

**2.5. Expliquer le principe de fonctionnement de l'adoucisseur d'eau en complétant le texte suivant à l'aide des mots encadrés ci-dessous :**

*sodium, régénérer, calcium, adoucissement, résine, magnésium*

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

La prévention des T.I.A.C. passe également par l'entretien du laboratoire. Pour cela, deux produits sont à votre disposition : le produit A et le produit B.

**SUMAFORT**

Détergent  
Dégraissant puissant pour toutes  
surfaces multi-surface

**CARACTÉRISTIQUES :**

**SUMAFORT** est un détergent puissant spécialement conçu pour l'élimination des salissures grasses sur tous matériels et surfaces en cuisine professionnelle.

**SUMAFORT** peut être utilisé manuellement, avec le système de dosage **SUMAJET** ou avec un nettoyeur haute pression.

**MODE D'EMPLOI :**

- Diluer **SUMAFORT** dans de l'eau à 40-50°C à une concentration de 1 à 3% selon le degré de salissure.
- Appliquer la solution. Laisser agir 1 à 3 minutes. Rincer à l'eau potable et laisser sécher.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.

**SUMAFORT**

**SÉCURITÉ**

Contient de l'HYDROXYDE DE SODIUM  
en solution



**Xi - Irritant**

- R36/38 : Irritant pour les yeux et la peau
- S 2 : Conserver hors de la portée des enfants
- S 26 : En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.
- S 28 : Après contact avec la peau, se laver avec de l'eau et du savon puis avec de l'eau et s'essuyer.
- S 37 : Porter des gants appropriés.

**PRODUIT A**

**SUMABAC DS**

Détergent  
désinfectant multi-surface

**CARACTÉRISTIQUES :**

**SUMABAC DS** est un détergent désinfectant spécialement conçu pour le nettoyage et la désinfection en une seule opération de toutes surfaces lavables en cuisine professionnelle.

Désinfectant BACTÉRICIDE NFT 72-110-N° d'homologation : 8900481

**MODE D'EMPLOI :**

- Diluer **SUMABAC DS** dans de l'eau froide ou chaude à une concentration de 1 à 5 % suivant le degré et le type de salissure et la dureté de l'eau.
- Appliquer la solution. Laisser agir quelques minutes. Rincer à l'eau potable. Utiliser une raclette pour faciliter le rinçage des sols.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.



**SUMABAC DS** est conforme aux arrêtés relatifs aux produits de nettoyage du matériel pouvant des denrées alimentaires.

**5 kg**

EMB 93008

Biodégradabilité supérieure à 90 %

**PRODUIT B**

**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

**06-144 folio 5 / 5**

**2.6.** Entourer le produit le plus efficace pour répondre aux exigences de la qualité microbiologique.

PRODUIT A

PRODUIT B

Justifier votre réponse :

.....  
.....

**2.7.** Citer 4 paramètres d'efficacité de ce produit :

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

**2.8.** Indiquer le type de salissure sur lequel agit un détergent.

.....  
.....

**2.9.** Indiquer 2 précautions d'emploi que vous prendrez lors de l'utilisation d'un détergent dégraissant :

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