

Sujet

	BEP alimentation dominante Charcutier traiteur
1^{ère} partie : Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène	/22 points
2^{ème} partie : Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels	/17 points
Qualité de l'expression écrite	/1 point
TOTAL →	/40 points

BEP Alimentation dominante Charcutier traiteur	Session 2006	N° d'anonymat
Épreuve : Sciences appliquées	Feuille 1/8	

Groupement interacadémique II	Sujet	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BEP Alimentation dominante Charcutier traiteur		Session 2006	
Intitulé de l'épreuve : EP2 → Sciences appliquées		Facultatif : date et heure	
Nom et prénom :	Durée : Sciences appliquées : 1 h 15	Coefficient : 2	Feuille 1/8
Date de naissance :			

1^{ère} partie → Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène

Vous travaillez chez monsieur Moldus, charcutier traiteur. Ce matin, à 7 h 30, il vous confie la tâche de réception, contrôle et stockage des denrées suivantes : beurre, porc maigre, filet de dinde sous vide, foie de veau frais, crème fraîche, haricots verts surgelés, oignons émincés surgelés, persil, lait UHT, gruyère.

1.1. Indiquer à quels groupes d'aliments appartient chacune des denrées livrées que vous classerez. 5 pts
Rappeler les apports nutritionnels caractéristiques.
Inscrire les réponses dans le tableau ci-dessous :

Denrées livrées	Groupes d'aliments	Apport(s) nutritionnel(s) Caractéristique(s)
- Porc maigre - -		
- Lait UHT -		
- Beurre -		
- Haricots verts surgelés - -		

1.2 Indiquer les températures maximales de stockage des denrées suivantes : 1.5 pt

Denrées	Températures maximales
Filet de dinde sous vide	
Haricots verts surgelés	
Lait UHT	

1.3 Lors de la réception des denrées, le contrôle des températures est indispensable car le froid ralentit ou arrête la multiplication des micro-organismes. 2 pts
Rappeler deux conditions favorables (*autres que la température*) à la vie et à la multiplication des micro-organismes.

.....
.....

Ne rien inscrire dans cette partie

1.4 Les filets de dinde vont servir à réaliser la préparation suivante :

Filet de dinde parfumé

Ingredients : filets de dinde, huile, oignons émincés, ail, lardons fumés lamères, eau, fond brun, bouillon de volaille, huile d'olive, basilic, pignons de pin, sel fin, poivre gris.

Bilan nutritionnel par portion de 360 g

Protéines : 35 g	Fibres : 3 g
Glucides : 35 g	P/L : 1,5
Lipides : 23 g	Coût par portion de 360 g : 0,80 €

Intérêt nutritionnel : agréablement parfumé, ce plat complet apporte plus du tiers des AJR en vitamines PP, B6, B12 et en quantité moindre pour la B2 et B5.

Autres vertus : excellente source de protéines. Source de glucides complexes, fibres.

La cuisine collective juin/juillet 2004, p.63

1.4.1 Une portion de ce plat cuisiné a un apport énergétique important.

Rappeler l'apport énergétique par gramme de :

1.5 pt

- protide :

- glucide :

- lipide :

1.4.2 Cette préparation est une source de protéines et de glucides non négligeable.

Rappeler le rôle principal de chacun de ces composants.

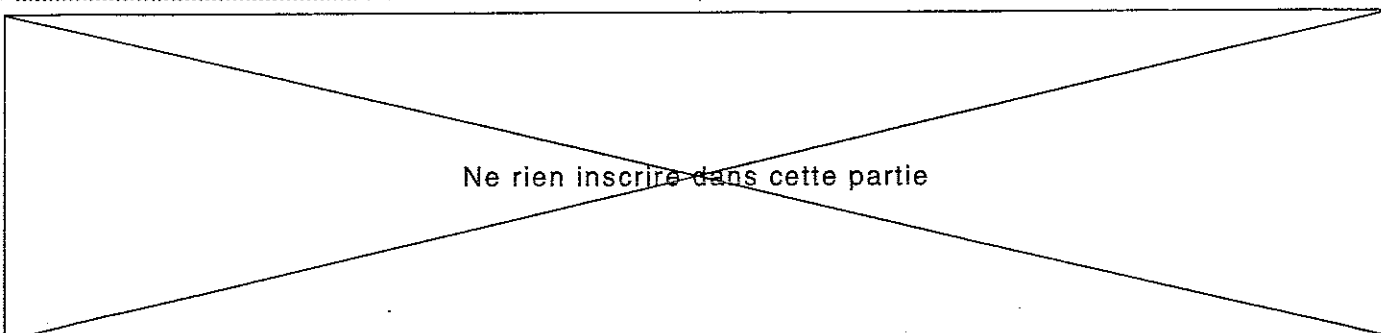
2 pts

- protides :

- glucides :

BEP Alimentation dominante charcutier traiteur	Feuille 3/8
Épreuve : Sciences appliquées	

✕



1.5. Vous avez réceptionné des filets de dinde sous vide.

3 pts

1.5.1 Indiquer le principe et les effets du sous-vide sur les micro-organismes :

Procédé	Principe	Effets sur les micro-organismes
Sous vide		

1.5.2 Suivant le type de produit on peut lire sur l'emballage les sigles : DLC et DLUO.

1 pt

Donner la signification de **DLC** et **DLUO**

▪ **DLC** :

▪ **DLUO** :

1.5.3 Préciser si l'étiquetage des filets de dinde sous vide présente une **DLC** ou une **DLUO**. Justifier la réponse.

1.5 pt

.....
.....
.....
.....

Suite à une déclaration de TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective) dans l'entreprise PASDUBON, monsieur Moldus vous met en garde et vous fait lire le document suivant :

« Elle est partout. *Listeria monocytogenes* infeste les sols, les plantes, les prairies, les pâturages et les forêts. Elle colonise l'appareil digestif des animaux domestiques, chiens ou chats, tout comme celui des bovins, des ovins et des caprins, sans épargner les porcs et les volailles.
... Capable de se développer en atmosphère aérobie ou anaérobie, sa croissance se poursuit en effet sur une large gamme, entre -2°C et +45°C... »
Gérard LAMBERT, *Au-delà des crises de listériose*, La Recherche, n° 389, février 2001

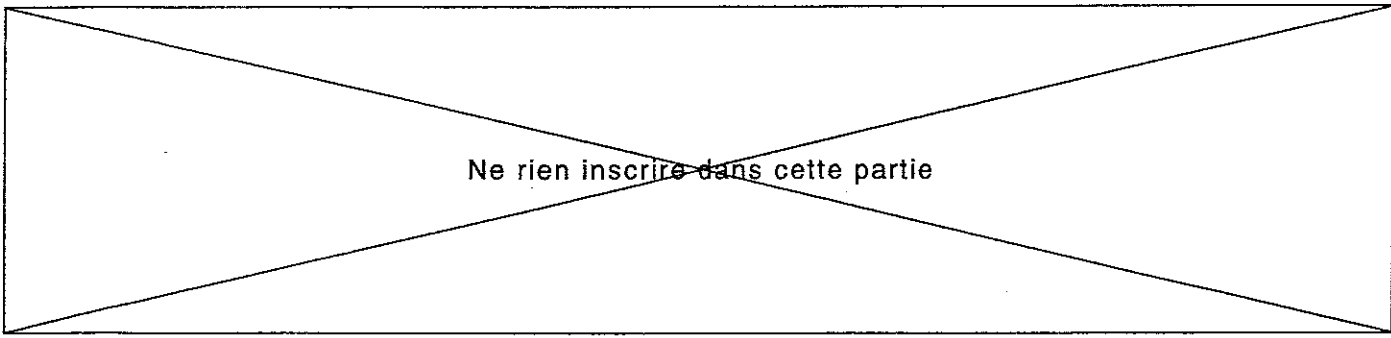
1.5.4 Indiquer à quelle famille de micro-organisme appartient *Listeria monocytogenes*.

1 pt

.....

BEP Alimentation dominante charcutier traiteur	Feuille 4/8
Épreuve : Sciences appliquées	

✂



1.5.5 Préciser 2 autres familles de micro-organismes.

2 pts

-
-

1.5.6 Différencier les termes « aérobies » et « anaérobies ».

1.5 pt

.....

.....

.....

.....

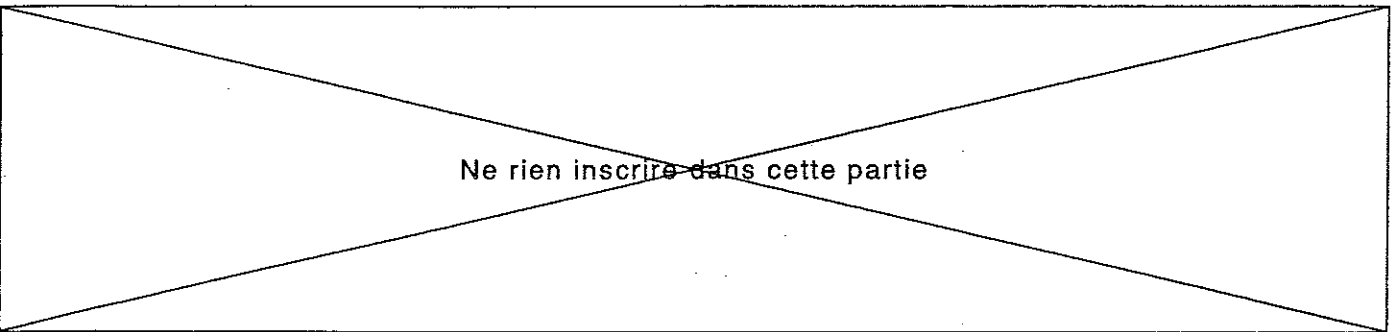
.....

.....

.....

.....

BEP Alimentation dominante charcutier traiteur	Feuille 5/8
Épreuve : Sciences appliquées	



Pour réaliser la cuisson des aliments, vous disposez en cuisine de feux vifs alimentés en propane. Monsieur Moldus vous demande de remplacer un de vos collègues au poste des préparations chaudes ; celui-ci se plaint de maux de tête. Vous remarquez que la flamme est jaune orangé et que le fond des récipients au contact de la flamme est recouvert d'un dépôt noir.

2.1 Caractériser la combustion dans ce cas. **2 pts**
Expliquer l'influence du réglage d'arrivée d'air.

.....
.....

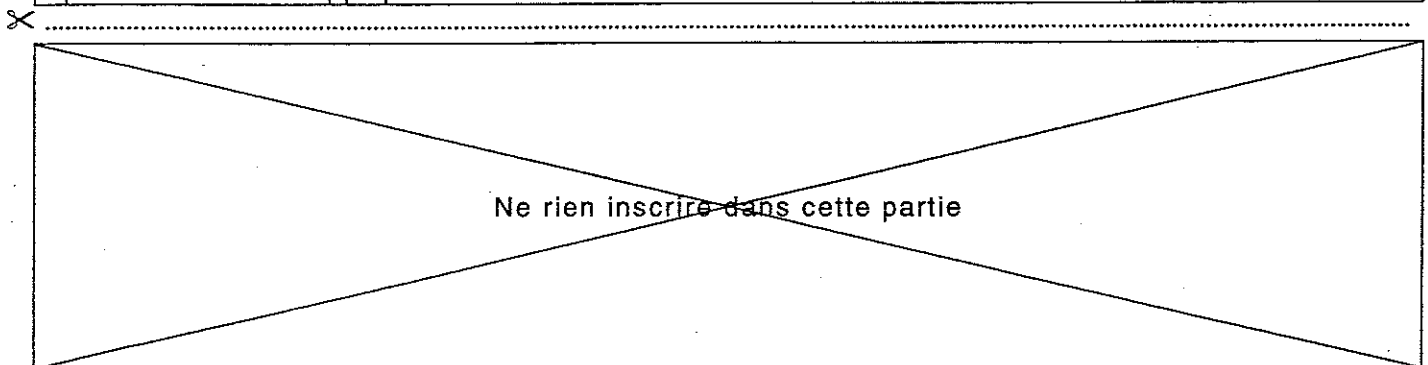
2.2 Les maux de tête proviennent d'un dégagement de monoxyde le carbone (CO). **1 pt**
En quantité plus importante, préciser quelle sera la conséquence sur l'organisme.

.....
.....
.....

2.3 Si la combustion du propane (C₃ H₈) dans le dioxygène (O₂) est complète, il n'y aura pas de monoxyde de carbone dans les produits de la combustion. **2 pts**
Écrire alors la réaction de combustion du propane telle qu'elle doit se passer au niveau du brûleur en l'équilibrant.

.....
.....
.....
.....
.....

BEP Alimentation dominante charcutier traiteur	Feuille 6/8
Épreuve : Sciences appliquées	

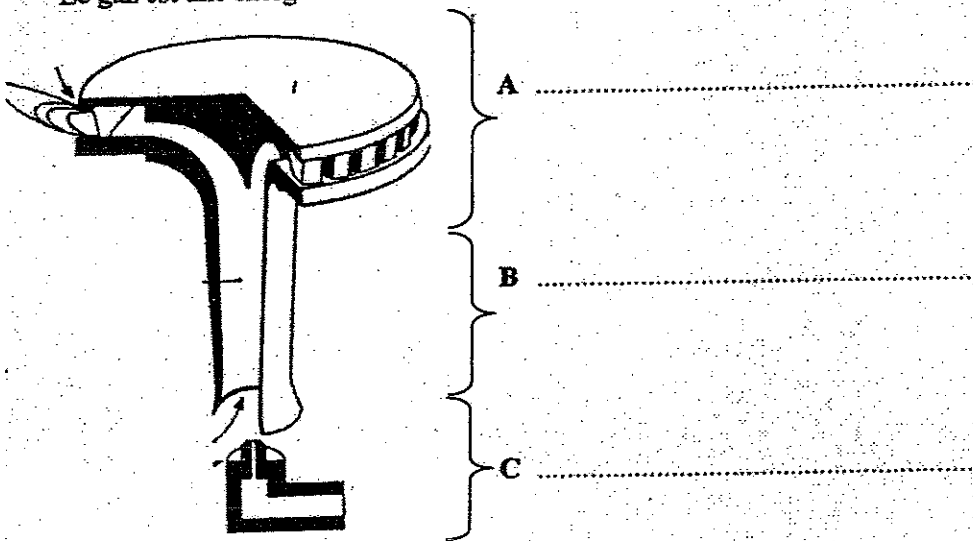


2.4 Soit le schéma d'un brûleur à flamme auto-stabilisée.
 Identifier les 3 principales parties :

3 pts

Le brûleur

Le gaz est une énergie souvent utilisée.



2.5 Préciser le mode de production de chaleur et son principe de fonctionnement en complétant le tableau suivant : 3 pts

Matériel	Mode de production de chaleur	Principe
Feux vifs		

Ne rien inscrire dans cette partie

2.6 Nommer un organe de sécurité du feu vif et donner son rôle.

3 pts

Matériel	Organe de sécurité	Rôle
Feux vifs		

2.7 Il existe un autre type de brûleur de plus en plus utilisé pour les cuissons longues en charcuterie, c'est le brûleur séquentiel.

2.7.1 Énoncer son principe de fonctionnement.

1 pt

.....

.....

.....

.....

2.7.2 Citer au moins 2 avantages de ce type de brûleur.

2 pts

.....

.....

.....

.....

Ne rien inscrire dans cette partie