

CADRE DESTINE AUX CORRECTEURS	
	BEP Alimentation Dominante poissonnier.
<u>1^{ère} partie :</u> Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène	/13 points
<u>2^{ème} partie :</u> Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels	/13 points
<u>3^{ème} partie :</u> Questions spécifiques au BEP	/14 points
<u>Total :</u>	/40 points

Groupement inter académique II	Session 2006	Code 6-0609
Examen et spécialité BEP ALIMENTATION dom POISSONNIER		
Intitulé de l'épreuve EP2 Sciences appliquées		
Type CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 1h
		Coefficient 2
		N° de page / total CB 1/8

PREMIERE PARTIE : SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION ET A L'HYGIENE
--

/13 POINTS

Pierre travaille chez un traiteur qui propose plusieurs plats du jour à sa clientèle. Il prend son repas de midi sur son lieu de travail et choisit ses plats parmi ceux proposés aux clients. Aujourd'hui par exemple :

Entrées	Plats de résistance	Dessert
Carottes râpées Quiche Lorraine Charcuteries Salade Piémontaise Céleri rémoulade Taboulé	Filet de colin sauce beurre blanc Poulet rôti, riz Cantonais Côte de porc charcutière, haricots verts	Entremets café Eclair au chocolat Salade de fruits frais Crème brûlée Ile flottante

1- Pierre prend un repas complet : une entrée, un plat, un dessert. (1,5 pt)
 Citer les plats qu'il peut choisir pour arriver à un repas équilibré ?

Les plat proposés doivent apporter au moins : 1 crudité, 1 plat VPO + 1 féculent ou un légume cuit.

*Exemple : Carottes râpées
 Poulet rôti avec du riz
 Entremets au café*

2- Citer les six constituants alimentaires présents dans les aliments d'un repas équilibré : (0,5 x 6 : 3 pt)

→ *Glucides (0,5 point)*

→ *Lipides (0,5 point)*

→ *Protides (0,5 point)*

→ *Sels minéraux (0,5 point)*

→ *Vitamines (0,5 point)*

→ *Eau ou fibres (0,5 point)*

3- Parmi ces constituants, citer les trois qui apportent de l'énergie : (1,5 pt)

→ *Protéines*

→ *Glucides*

→ *Lipides*

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP ALIMENTATION dom. POISSONNIER	6-0609
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Sciences appliquées	CB 2/8

CORRIGE

4- Régulièrement, la presse évoque des cas «d'intoxications alimentaires».

4-1 Citer deux microorganismes capables de provoquer une intoxication alimentaire : (1 pt)

→ *Salmonelles*

→ *Staphylocoques*

→ *Listéria*

→ *Clostridium*

4-2 Certains d'entre eux fabriquent une toxine définir ce mot : (1 pt)

→ *Toxine = poison*

4-3 Citer trois signes caractéristiques d'une intoxication alimentaire : (1,5 pt)

→ *Vomissements*

→ *Douleurs abdominales*

→ *Diarrhées*

5- Pierre doit éviter d'être lui-même à l'origine d'une intoxication alimentaire. Il doit par conséquent respecter certaines règles.

Il y a multiples propositions possibles. Notation laissée au jugement du correcteur.

5-1 Citer deux règles relatives à l'hygiène du personnel : (0,25 pt)

→

→

5-2 Citer deux règles d'hygiène relatives aux matériels et aux locaux : (0,25 pt)

→

→

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP ALIMENTATION dom. POISSONNIER	6-0609
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Sciences appliquées	CB 3/8

CORRIGE

6- Pierre utilise différents produits alimentaires dans son métier. Ce matin, il a reçu une livraison comportant :

- 20 boîtes d'abricots au sirop
- 15 sachets de salade 4^{ème} gamme
- 2 pots de fond de sauce en poudre
- 150 filets de colin surgelés.

Compléter le tableau suivant :

(3 pt)

	Indiquer le mode de conservation de ces produits	Citer un des éléments à vérifier lors de la réception de ces produits <i>1 réponse attendue</i>
Boîte d'abricots au sirop	<i>Appertisation</i> <i>0,5 pt</i>	<i>Etat emballage</i> <i>Non-bombé, non rouillé</i> <i>D.L.U.O</i> <i>0,25 pt</i>
Salade 4 ^{ème} gamme	<i>Réfrigération ou atmosphère contrôlée</i> <i>0,5 pt</i>	<i>DLC</i> <i>Température positive</i> <i>0,25 pt</i>
Fond de sauce en poudre	<i>Déshydratation ou Lyophilisation</i> <i>0,5 pt</i>	<i>D.L.U.O</i> <i>0,25 pt</i>
Colin	<i>Surgélation</i> <i>0,5 pt</i>	<i>Etat emballage</i> <i>Température de livraison</i> <i>D.L.U.O</i> <i>0,25 pt</i>

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP ALIMENTATION dom. POISSONNIER	6-0609
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Sciences appliquées	CB 4/8

DEUXIEME PARTIE : SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS ET AUX INSTALLATIONS DES LOCAUX PROFESSIONNELS /13 POINTS
--

7- A l'aide du document n° 1 et de vos connaissances, renseigner les rubriques suivantes en donnant :

7-1 Le type de produit : (1 pt)

Détergent et dégraissant

7-2 La nature des salissures traitées : (0,5 pt)

Salissures grasses

7-3 La nature des surfaces pouvant être nettoyées avec ce produit : (0,5 pt)

Tous les matériaux et surfaces en cuisine professionnelle

8- Vous devez procéder à l'entretien d'une vitrine réfrigérée (verre-acier inoxydable).

8-1 Citer deux propriétés pour chacun des ces matériaux : (4 pt)

→ ***Verre : imputrescible, non poreux, neutre (1x2)***

→ ***Acier inoxydable : imputrescible, non poreux, inoxydable (1x2)***

8-2 Parmi ces types de produits : abrasif, solvant, détergent, désinfectant, décapant, en choisir deux utilisables pour cet entretien et expliquer l'action de chacun de ces produits

(3 pt)

Produit	Action
<i>Solvant</i>	<i>Dissoudre les taches</i>
<i>Détergent</i>	<i>Rendre propre, éliminer les souillures grasses</i>
<i>Désinfectant</i>	<i>Détruire, éliminer les microbes</i>

8-3 Citer une précaution de sécurité électrique que vous prenez avant de commencer cet entretien. Justifier votre réponse : (1 pt)

Porter des gants ou débrancher la vitrine réfrigérée

8-4 Cette vitrine est reliée à la terre : préciser le rôle d'une prise de terre : (1 pt)

Cela permet l'évacuation d'un courant de fuite vers le sol et non vers la carcasse métallique de l'appareil.

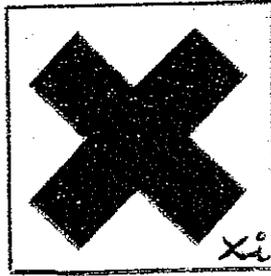
Examen et spécialité	Rappel codage
BEP ALIMENTATION dom. POISSONNIER	6-0609
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Sciences appliquées	CB 5/8

CORRIGE

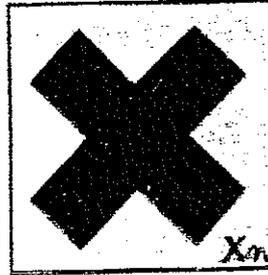
8-5 L'étiquetage des produits d'entretien peut comporter les pictogrammes suivants.
Donner leur signification : (2 pt)



Inflammable



Irritant



Nocif



Corrosif

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP ALIMENTATION dom. POISSONNIER	6-0609
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Sciences appliquées	CB 6/8

TROISIEME PARTIE : QUESTIONS SPÉCIFIQUES AU BEP - /14 POINTS

10-La chaîne du froid :

La restauration différée se développe de plus en plus. Les professionnels fabriquant, utilisant ou vendant des **Préparations Culinaires Elaborée à l'Avance** doivent éviter toute rupture avec la chaîne du froid afin que les clients consomment des aliments aux qualités sanitaires et organoleptiques optimales.

10-1 Définir « la chaîne du froid » (1 pt)

Pour les P.C.E.A, c'est le maintient à +3° ou -18°C. Depuis leur livraison ou fabrication jusqu'à leur réchauffage ou consommation en l'état.

10-2 Dans votre métier donner deux situations concrètes où il y a risque de cette chaîne du froid : (2 pt)

Multiples exemples possibles

10-3 Citer deux exemples de modifications organoleptiques en cas de rupture de la chaîne du froid : (1 pt)

Les aliments peuvent changer de couleur, d'odeur, devenir acide,...

11- Citer deux inscriptions obligatoires sur les emballages de plats cuisinés conservés en liaison réfrigérée : (0,5 pt x 2 = 1pt)

Date de fabrication, DLC, estampille, marque de salubrité,...

12- Le Lavage de la vaisselle :

12-1 Expliquer le principe de fonctionnement du lave-vaisselle : (4 pt)

L'action mécanique (bras rotatifs ou jets) combinés à l'action chimique (produit lessiviel) et à l'action thermique permet de décoller et éliminer toutes les salissures déposées sur la vaisselle. (1 point par élément souligné)

L'action mécanique (vidange ou filtre) empêche la redéposition des déchets sur la vaisselle (1 point) ou

L'action thermique finale permet le séchage de la vaisselle (1 point)

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP ALIMENTATION dom. POISSONNIER	6-0609
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Sciences appliquées	CB 7/8

CORRIGE

12-2 Donner dans l'ordre chronologie les différentes opérations du cycle de fonctionnement d'un lave-vaisselle : (0,25 pt x 4 = 1 pt)

Prélavage, lavage, rinçage, séchage.

Cet ordre est exigé, aucune erreur n'est tolérée. Si oubli ou erreur : 0 point

12-3 Expliquer pourquoi l'eau dure est un inconvénient pour le lave-vaisselle : (2 pt)

Les sels de calcium et de magnésium précipitent lorsque l'eau chaude refroidit et se déposent sur les organes de chauffe et de canalisations.

Sous l'action de la chaleur, on assiste à la formation de calcaire

13- Répondre aux affirmations suivantes en cochant «vrai » ou «faux» dans le tableau suivant : (0,25 pt x 8 = 2 pt)

	VRAI	FAUX
Un thermostat règle la température	X 0.25 point	
Le thermocouple est un organe de sécurité dans certains appareils à gaz	X 0.25 point	
Dans une enceinte à micro-ondes, la chaleur est produite par des résistances		X 0.25 point
Un fusible permet de diminuer les risques d'incendie dans les installations électrique	X 0.25 point	
Il existe des thermostats à dilatation de liquide	X 0.25 point	
Dans le four à air pulsé la chaleur se transmet par convection forcée	X 0.25 point	
La flaveur est perçue par voie rétro-nasale	X 0.25 point	
L'odeur est perçue par voie nasale	X 0.25 point	

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP ALIMENTATION dom. POISSONNIER	6-0609
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Sciences appliquées	CB 8/8