

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 SUJET	Facultatif : date et heure	Durée 1h
		Coefficient 2
		N° de page / total S 1/7

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

Pierre travaille chez un traiteur qui propose plusieurs plats du jour à sa clientèle. Il prend 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.
Citer les plats qu'il peut choisir pour arriver à un repas équilibré ?

2- Citer les six constituants alimentaires présents dans les aliments d'un repas équilibré :

-
-
-
-
-
-

3- Parmi ces constituants, citer les trois qui apportent de l'énergie :

-
-
-

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

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

-
-

4-2 Certains d'entre eux fabriquent une toxine définir ce mot :

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP ALIMENTATION dom POISSONNIER	6-0609
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Sciences appliquées	S 2/7

4-3 Citer trois signes caractéristiques d'une intoxication alimentaire :

→

→

→

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

5-1 Citer deux règles relatives à l'hygiène du personnel :

→

→

5-2 Citer deux règles d'hygiène relatives aux matériels et aux locaux :

→

→

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 :

	Indiquer le mode de conservation de ces produits	Citer un des éléments à vérifier lors de la réception de ces produits
Boîte d'abricots au sirop		
Salade 4 ^{ème} gamme		
Fond de sauce en poudre		
Colin		

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP ALIMENTATION dom POISSONNIER	6-0609
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Sciences appliquées	S 3/7

DEUXIEME PARTIE : SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS ET AUX INSTALLATIONS DES LOCAUX PROFESSIONNELS

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

7-1 Le type de produit :

.....

.....

7-2 La nature des salissures traitées :

.....

.....

7-3 La nature des surfaces pouvant être nettoyées avec ce produit :

.....

.....

Document n° 1 : Etiquette d'un produit de nettoyage :

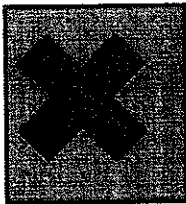
SUMAFORT Détergent dégraissant
puissant pour toutes surfaces

CARACTERISTIQUES :
SUMAFORT est un détergent puissant spécialement conçu pour l'élimination des salissures grasses à très grasses sur tout matériel 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 min. Rincer à l'eau potable et laisser sécher.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.

SECURITE

SUMAFORT	contient de l'HYDROXYDE DE SODIUM en solution.
 <p>Xi : Irritant</p>	<p>R36/38 : Irritant pour les yeux et la peau.</p> <p>S 2 : Conserver hors de la portée des enfants.</p> <p>S 26 : En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.</p> <p>S28 : Après contact avec la peau, se laver avec de l'eau et du savon puis avec de l'eau et s'essuyer.</p> <p>S 37 : Porter des gants appropriés.</p>

Extrait du livre Sciences Appliquées, éd. FOUCHER.

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP ALIMENTATION dom POISSONNIER	6-0609
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Sciences appliquées	S 4/7

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

8-1 Citer deux propriétés pour chacun des ces matériaux :

→ Verre :

→ Acier inoxydable :

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 :

→

→

8-3 Citer une précaution de sécurité électrique que vous prenez avant de commencer cet entretien, justifier votre réponse :

.....

.....

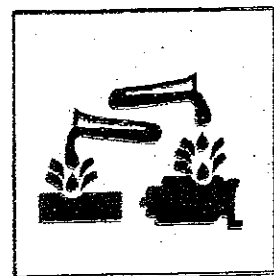
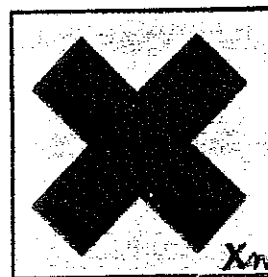
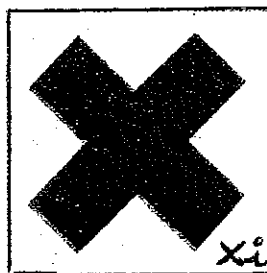
8-4 Cette vitrine est reliée à la terre : préciser le rôle d'une prise de terre :

.....

.....

8-5 L'étiquetage des produits d'entretien peut comporter les pictogrammes suivants.

Donner leur signification :



Examen et spécialité	Rappel codage
BEP ALIMENTATION dom POISSONNIER	6-0609
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Sciences appliquées	S 5/7

TROISIEME PARTIE : QUESTIONS SPÉCIFIQUES AU BEP

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 »

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

→

→

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

→

→

11- Citer deux inscriptions obligatoires sur les emballages de plats cuisinés conservés en liaison réfrigérée :

→

→

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

12- Le Lavage de la vaisselle :

12-1 Expliquer le principe de fonctionnement du lave-vaisselle :

.....

.....

.....

12-2 Donner dans l'ordre chronologie les différentes opérations du cycle de fonctionnement d'un lave-vaisselle :

.....

.....

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

.....

.....

.....

13- Répondre aux affirmations suivantes en cochant « vrai » ou « faux » dans le tableau suivant :

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

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