

# Corrigé

## 1<sup>ère</sup> partie → Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène :

### 1 - Les parasites

À l'aide du texte, répondre aux questions suivantes :

- 1.1. Relever les 2 modes d'infestation du consommateur ? 1 point  
- en consommant des viandes crues ou insuffisamment cuites de bœuf ou de porc contenant des larves
- 1.2. Cette maladie parasitaire est-elle grave ? 1 point  
non elle est bénigne.  
- Justifier votre réponse par le mot employé dans le texte
- 1.3. Citer quatre symptômes possibles de cette maladie parasitaire 2 points  
- douleurs abdominales - vomissements  
- diarrhée - maux de tête ou fatigue
- 1.4. Préciser la forme sous laquelle se trouve le ténia 1 point  
- dans la viande de bœuf parasitée ? larves  
- dans l'intestin grêle de l'homme contaminé ? ver adulte
- 1.5. La dernière phrase du texte a été volontairement effacée. Retrouver les deux façons de détruire les larves dans la viande livrée à la consommation 2 points  
- la cuisson à + 80 °C  
- la congélation pendant 10 jours

### Appareil digestif et la digestion de la viande

- 1.6. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le nom des organes de l'appareil digestif ainsi que les sucs sécrétés 4 points  
2 oesophage  
3 estomac – suc gastrique  
4 foie – bile  
6 pancréas – suc pancréatique  
7 gros intestin
- 1.7. La viande est riche en protides et contient des lipides en quantité variable. 1 point  
a) Sous quelle forme passent-ils dans le sang en fin de digestion.  
- protides : acides aminés  
- lipides : acides gras et glycérol
- b) Citer le rôle principal dans l'organisme 1 point  
- des protides : bâtisseur  
- des lipides : énergétique (chaleur)

<b>Groupement Interacadémique II</b>		<b>Session 2006</b>	
Examen et spécialité		BEP Alimentation dominante Préparateur en Produits Carnés -	
<b>EP2 → Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, préparation traiteur</b>			
<b>Partie : Sciences Appliquées</b>			
Type	Durée :	Coefficient :	Page 1/3
<b>Corrigé</b>	EP2 → : 3 h 30 Sc. Appl. → : 1 h 15	5 2	

## L'évolution des comportements alimentaires

- 1.8. Indiquer 4 critères qui font varier le comportement alimentaire.** 2 points
- l'âge
  - le niveau de vie ou le budget
  - les choix culturels et affectifs
  - l'origine géographique
  - les coutumes
  - le mode de vie
- 1.9. Lister les aliments dont la consommation est en augmentation.** 1 point
- plats préparés, produits laitiers, confiseries, viennoiseries, biscuits et pâtisseries de conservation.
- 1.10. Parmi les aliments dont la consommation est en baisse figure la viande rouge. L'article qualifie cette évolution de positive. Expliquer pourquoi ?** 2 points
- 2 réponses**
- davantage de lipides
  - plus énergétique
- 1.11.**
- a) citer 2 exemples de comportements alimentaires considérés comme négatifs** 1 point
- l'augmentation de la consommation de confiseries, viennoiseries, sodas, limonades, biscuits et pâtisseries de conservation.
- b) expliquer pourquoi ces comportements sont néfastes** 2 points
- apport d'une grande quantité de sucres rapides donc risque accru d'obésité, de diabète, de caries, de maladies cardio-vasculaires.

## Les services de contrôle

- 1.12. Donner le nom en toutes lettres de deux services officiels chargés d'effectuer des contrôles dans votre entreprise.** 2 points
- la Direction des services vétérinaires
  - la Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

Sur une carcasse entreposée dans la chambre froide se trouve l'estampille ci-dessous :



- 1.13. Indiquer à quoi correspondent les différents éléments qui la composent** 3 points
- France : pays d'origine
  - 01 - 01 : deux premiers chiffres = numéro minéralogique du département  
deux derniers chiffres = numéro d'identification de l'abattoir
  - CEE : viande destinée aux échanges communautaires

## 2ème partie → Sciences appliquées aux équipements

Votre employeur souhaite changer de produit pour le lavage de la vaisselle. Afin de l'aider à faire un choix, il vous demande de consulter les fiches techniques de plusieurs produits. Parmi celles-ci se trouve la fiche présentée à l'annexe 1, « Pri Désinfectant ».

- 2.1. Sur cette fiche relever le principal composant dont le rôle est d'émulsionner les graisses - le tensio-actif 0,5 point
- 2.2. Le mode d'emploi précise de nettoyer les récipients avec un tampon abrasif. Qu'est ce qu'un abrasif ? 1 point  
- c'est un produit qui use et polit une surface par frottement
- 2.3. Le mode d'emploi précise également qu'il faut « rincer soigneusement à l'eau claire ». Quels sont les deux buts du rinçage ? 1 point  
- enlever les salissures et le produit, les mélanges rendent les produits inefficaces  
- risque d'intoxication si le produit est ingéré  
- propreté chimique
- 2.4. Relever 4 conseils donnés par la fiche technique de ce produit afin qu'il permette une désinfection efficace des couteaux, des planches à découper, des bacs... Soyez précis dans vos réponses 2 points  
- utiliser de l'eau à une température comprise entre 35°C et 45°  
- doser le produit à 10g / l  
- laisser agir au moins 5 mn  
- rincer à l'eau potable
- 2.5. Conseils concernant le rangement des produits d'entretien ? 4 réponses 1 point  
- dans un placard ou local spécifique \_ T° entre - 5 et 40° C  
- fermant à clé  
- à l'abri de la chaleur
- 2.6. Sur la plaque signalétique de la machine sous vide se trouvent les indications suivantes : 380 V, 50 Hz, 10 A, 1,8 KW.

Noter les réponses dans le tableau :

3 points

Indications	Unité utilisée	Grandeur mesurée
380V	volts	tension
10 A	ampères	intensité
1,8 KW	kilowatts	puissance

- 2.7. Citer 2 risques pour l'opérateur qui utilise un appareil électrique en cas de non respect des règles de sécurité. 1 point  
- électrisation  
- électrocution, brûlures, tétanisation des muscles
- 2.8. Donner trois conseils pour éviter les accidents d'origine électrique au laboratoire. 1,5 point  
- débrancher avant de nettoyer  
- changer sans attendre tout fil dénudé  
- ne pas tirer sur le fil pour débrancher  
- ne pas avoir les pieds ou les mains mouillés
- 2.9. La machine sous vide présente un revêtement extérieur en acier inoxydable. Ce matériau est souvent présent dans les laboratoires. Donner 4 avantages de ce matériau. 2 points  
- non toxique - résistant aux chocs  
- facile à laver et à désinfecter - bon conducteur de chaleur

Qualité de l'expression écrite pour l'ensemble du devoir (1 pt)