

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION, À L'HYGIÈNE ET AUX ÉQUIPEMENTS

1. Sciences appliquées à l'alimentation

Vous devez préparer, pour l'entrée du jour, un potage aux légumes dont la recette est la suivante :

Potage aux légumes

- Laver et éplucher les légumes : carottes, navets, potiron, poireaux, cresson, céleri, pomme de terre et oignons.
- Les couper
- Les faire cuire à l'eau pendant 20 minutes
- Les passer au moulin ou au mixer
- Rectifier la consistance et assaisonner, laisser mijoter
- Avant de servir, lier à la crème fraîche ou ajouter une noix de beurre.

1.1 Ces légumes utilisés pour le potage sont riches en vitamines du groupe B et en vitamine C. La pomme de terre apporte un autre constituant. **Citer** ce constituant et **préciser** son rôle.

.....

1.2 **Cocher** la catégorie qui correspond aux deux vitamines présentes dans les légumes.

Vitamines hydrosolubles

Vitamines liposolubles

1.3 **Donner** la signification à chaque terme :

→ hydrosoluble :

→ liposoluble :

1.4 **Préciser** le rôle principal de la vitamine C.

.....

.....

Code examen :5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2006	
Epreuve : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES - EP2 -			
Durée : 02 h 00	Coefficient : 4	SUJET	S 1/4

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5 La préparation des légumes peut avoir des incidences sur la qualité nutritionnelle.

Donner deux conseils pour éviter la perte de vitamines lors de l'épluchage et du lavage des légumes.

-
-

1.6 Les cuissons à l'eau et à la vapeur sont utilisées pour les légumes.

Indiquer le mode de cuisson le mieux adapté aux qualités nutritionnelles recherchées.

.....

1.7 Indiquer si votre potage apporte les vitamines recherchées. oui non

Justifier votre réponse.

.....
.....

2. Sciences appliquées à l'hygiène et microbiologie

Vous utilisez des légumes frais pour le potage et vous constatez qu'ils sont encore terreux. La terre est une source de contamination et véhicule des micro-organismes ainsi que des parasites.

La distomatose, parasitose due à un protozoaire parasite stricte de l'homme et de l'animal, appelé la Douve, extrêmement répandue en Europe et Asie. La kyste de ce protozoaire, ingéré par un aliment, se transforme en douve dans l'intestin de l'Homme. La contamination est directe par voie orale à partir des aliments tels que les légumes mal nettoyés, le cresson, le pissenlit et le poisson cru. La phase d'invasion peut être muette ou s'accompagner d'une petite fièvre avec gros foie sensible, crises douloureuses abdominales, signes allergiques, amaigrissement, sueurs. Cette phase dure trois mois puis les douves envahissent les voies biliaires.

Extrait : Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène, éditions Casteilla

2.1 Nommer la maladie décrite.

.....

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUEES	Epreuve : EP2	S.2006	S 2/4
--------------------------	---	----------------------	--------	-------

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2 Nommer le parasite responsable.

.....

2.3 Lister les symptômes ressentis par les consommateurs contaminés par ce parasite.

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

2.4 Indiquer le mode de transmission de ce parasite à l'homme.

.....

2.5 Afin d'éviter une contamination humaine, différentes mesures d'hygiène sont à respecter.
Indiquer deux conseils à observer pour éviter la parasitose.

-
-

2.6 Certains parasites sont aussi contenus dans les viandes et les poissons.
Enumérer deux méthodes destructives de ces parasites.

-
-

3. Sciences appliquées aux équipements.

Pour réaliser le potage, vous utilisez les feux vifs.

3.1 Nommer le combustible utilisé pour la cuisson à feu vif.

.....

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUEES	Epreuve : EP2	S.2006	S 3/4
--------------------------	--	----------------------	--------	-------

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2 Citer les deux éléments indispensables pour réaliser une combustion.

-
-

3.3 Cocher le mode de propagation de la chaleur.

- par convection par rayonnement par conduction

3.4 Un mauvais fonctionnement du feu vif peut être responsable d'une mauvaise combustion.

3.4.1 Nommer le gaz toxique produit.

.....

3.4.2 Enumérer les conséquences graves provoquées par cette mauvaise combustion.

- sur le personnel :
- sur l'environnement :

3.4.3 Préciser la caractéristique d'une flamme dans une combustion incomplète.

.....

3.5 Enoncer deux mesures de sécurité pour utiliser les feux vifs sans risque.

-
-

3.6 Lors d'une cuisson, vous vous brûlez la main. Préciser deux gestes de premiers secours à effectuer dans ce cas précis.

-
-

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUEES	Epreuve : EP2	S.2006	S 4/4
--------------------------	---	----------------------	--------	-------