

RESERVE A L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire  
ci - dessous son numéro de table

## C.A.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante : ..... Code spécialité :

Épreuve : EP3 Sciences Appliquées ..... Durée : 1h00

Centre d'écrit ..... Session : 2007

NOM et Prénoms : .....

( en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse )

Date et lieu de naissance : .....

Griffe du correcteur

## C.A.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante : .....

Épreuve : EP3 Sciences Appliquées

Session : 2007

N° de sujet :

Folio 1 / 8

# CAP CHARCUTIER TRAITEUR

## ÉPREUVE

### EP3 - SCIENCES APPLIQUÉES

<b>1<sup>ère</sup> Partie :</b> <b>Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène</b>	<b>/ 28 Points</b>
<b>2<sup>ème</sup> Partie :</b> <b>Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels</b>	<b>/ 12 Points</b>
<b>Total</b>	<b>/ 40 Points</b>
<b><u>NOTE</u></b>	<b>/ 20 Points</b>

**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

**1<sup>ère</sup> Partie → Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène**

*Vous travaillez chez un traiteur et vous avez en charge la préparation des repas pour un centre de rééducation sportive. Pour la réalisation de ces repas, vous respectez un plan alimentaire afin de proposer des menus équilibrés aux enfants qui sont en rééducation.*

1.1 – A l'aide de l'exemple du **plan alimentaire** ci-dessous, compléter le menu de Mardi.

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>
Entrée	<i>Poireaux vinaigrette</i>	_____
Plat Principal	<i>Saumon à la crème</i>	<i>Rôti de Boeuf</i>
Garniture : Féculents + Cuidités	<i>Riz</i>	<i>Haricots verts</i>
Produit Laitier	<i>Fromage blanc</i>	_____
Dessert	<i>Orange</i>	<i>Tartelette citron</i>

**Remarque : la boisson de table est l'eau.**

1.2 – A l'aide de vos connaissances, compléter le tableau en associant les aliments du menu de Lundi aux groupes d'aliments correspondants,

<b>Groupes d'aliments</b>	<b>Aliments du menu de Lundi</b>
<b>Matières Grasses</b>	
<b>Viande / Poisson / œufs</b>	
<b>Lait et Produits Laitiers</b>	
<b>Céréales/Féculents</b>	
<b>Cuidités</b>	
<b>Crudités</b>	

**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

1.3 - Le menu de lundi est-il équilibré ? Justifiez votre réponse.

---

---

---

*Après un accident ou une mauvaise chute, certains enfants de ce centre souffrent de fractures graves.*

1.4 - Citer le groupe d'aliment indispensable à chaque repas pour un bon rétablissement des enfants.  
Justifiez votre choix.

---

---

*Pour la cuisson des œufs pochés, vous versez un peu de vinaigre dans l'eau.*

1.5 – Lors de cette cuisson, donner les 2 facteurs responsables du pochage des œufs :

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

1.6 – Nommer la transformation subie par les protéines lors de la cuisson des œufs.

---

*Pendant la convalescence de ces enfants, il est important qu'ils prennent plaisir à se mettre à table pour retrouver l'appétit. Des efforts sont particulièrement apportés : présentation soignée des assiettes, des saveurs variées ...*

1.7 – Citer les 4 principaux sens qui permettent aux enfants d'apprécier les plats :

---

---

---

---

**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

*La qualité sanitaire est une priorité dans la restauration en collectivité.  
Les mains pour le personnel représentent le principal vecteur de contamination.*

2.1 – Nommer le mode de contamination par les mains

Contamination \_\_\_\_\_.

2.2 – Pour faire face à ce risque, citer 4 moments au laboratoire où il est impératif de se laver les mains

---

---

---

---

*Les matières premières représentent un autre vecteur de contamination. Pour la réalisation d'une mayonnaise, les œufs peuvent présenter un risque.*

2.3 – Repérer à l'aide d'une croix la bactérie pathogène qui peut être apportée par les œufs

Listéria

Salmonelle

Staphylocoque doré

2.4 – Définir le terme pathogène

---

2.5 – Cette bactérie pathogène peut être à l'origine de T.I.A.C

Décoder T.I.A.C :

T \_\_\_\_\_ I \_\_\_\_\_ A \_\_\_\_\_ C \_\_\_\_\_

2.6 – Citer 2 symptômes d'une T.I.A.C

---

---

**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

2.7 – Avant de réaliser une mayonnaise, citer 2 vérifications à réaliser avant l'utilisation des œufs.

---

---

*Afin de réduire les risques de contamination par les matières premières, il est souvent utilisé des produits surgelés, pasteurisés ou stérilisés.*

2.8 – A l'aide de vos connaissances et des procédés cités ci-dessus, compléter le tableau suivant

<b>PROCEDES</b>	<b>Température exigée par le procédé</b>	<b>Action sur la reproduction des micro-organismes</b>
-----	- 40°C	-----
-----	-----	<b>Destruction partielle des micro-organismes</b>
-----	120°C	-----

**2<sup>ème</sup> Partie → Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels.**

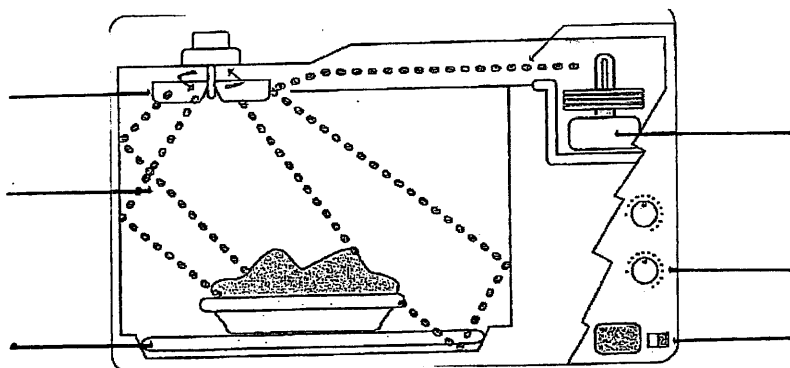
*Pour la restauration, le centre de rééducation fonctionne avec un self et a équipé la salle de restaurant d'un four à micro-ondes.*

3.1 – À l'aide de vos connaissances, donner la principale utilisation d'un four à micro-ondes.

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

3.2 – Replacer sur le schéma du four à micro-ondes, les mots suivants : *enceinte, agitateur d'ondes, magnétron, minuterie, bouton marche-arrêt, plateau et guide d'ondes.*



*SANE (Tome 2) – Edition Casteilla*

3.3 – À l'aide du schéma, énoncer le principe de fonctionnement d'un four à micro-ondes.

---

---

En vous aidant du document « Les matériaux des récipients » (voir ANNEXE 1),

3.4 – Indiquer le risque pour un four à micro-ondes d'utiliser des récipients en métal.

---

---

3.5 – Relever deux exemples de matériaux utilisables pour une bonne utilisation du four à micro-ondes.

---

---

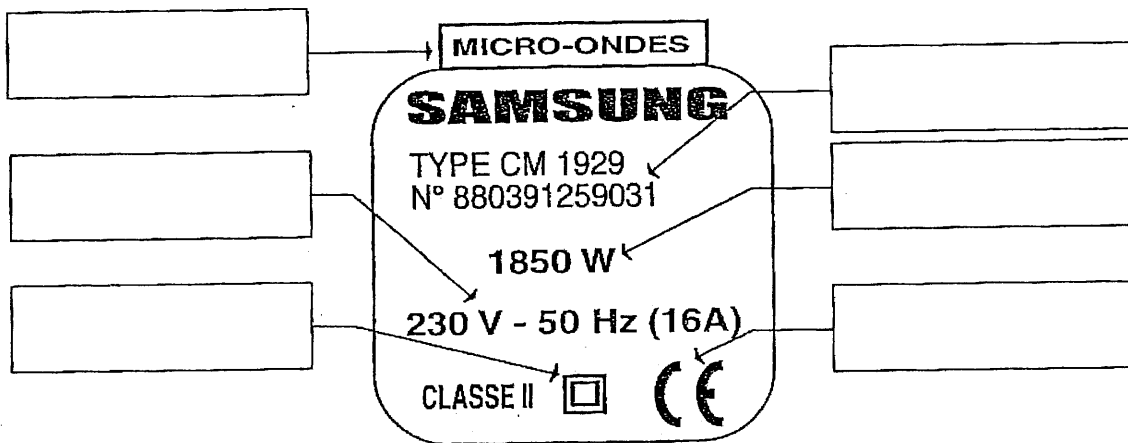
**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

*Comme tout appareil électrique, ce four à micro-ondes possède une plaque signalétique.*

3.6 – Sur le schéma ci-dessous, donner la signification de chaque élément de la plaque signalétique du four à micro-ondes.

*SANH (Tome 2) – Edition Casteilla*



*Pour effectuer l'entretien régulier du four à micro-ondes, vous devez utiliser un détergent – désinfectant*

3.7 – Rappeler le rôle d'un :

Détergent \_\_\_\_\_

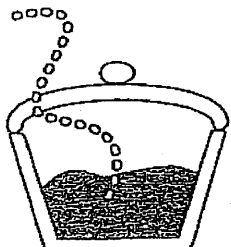
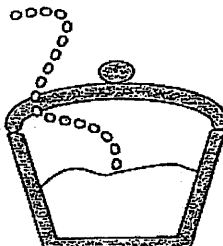
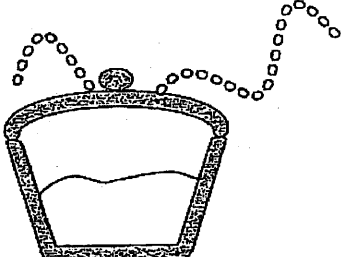
Désinfectant \_\_\_\_\_

**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

## ANNEXE 1

### Document A – Les matériaux des récipients

a) transparents	b) absorbants	c) réfléchissants
<p>Ces matériaux laissent passer les ondes sans les réfléchir</p> <p>Exemple : verre, matériaux plastiques, barquettes carton</p>	<p>Ces matériaux absorbent les ondes</p> <p>Certains récipients en terre</p>	<p>Ils ne laissent pas passer les ondes.</p> <p>Récipients en métal (fer, acier inoxydable....)</p>
		

*SANE (Tome 2) – Edition Casteilla*