

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Sciences Appliquées 20 Points

1. A la Boucherie MARTELOUX Jacquout, vous présentez dans votre vitrine réfrigérée un gigot d'agneau.



A partir de l'étiquette et de vos connaissances :

1.1 Citer le constituant énergétique absent dans le gigot : (0,5 point)

- glucides

1.2 Donner le rôle de ce constituant alimentaire: (1 point)

- Fournisseur d'énergie musculaire et dynamique

1.3. Préciser la valeur énergétique d'un gramme de ce constituant énergétique :
(0,5 point)

- 17 kJ

1.4 Compléter le tableau ci-dessous :(3 pts)

Constituant alimentaire	Rôle principal dans l'organisme	Valeur énergétique par g.
- eau	- Rôle plastique, fonctionnel, constituant des cellules...	- 0 kJ
- protides	- rôle plastique, bâtisseur, fabrication et renouvellement des cellules...	- 17 kJ
- lipides	- Rôle énergétique, fournisseurs d'énergie thermique	- 38 kJ

1.5 Le gigot d'agneau fournit des protéines d'origine animale ; .

1.5.1 Citer une autre origine de protéines : (1 point)

- protéines végétales

1.5.2 Citer deux aliments qui en contiennent : (1 point)

- légumes secs : - soja

- lentilles, haricots blancs

2. La viande de boucherie subit une maturation :

2.1 Donner une définition du phénomène de maturation : (1 point)

- Vieillessement, mûrissement de la viande.

2.2 Citer les conditions dans lesquelles s'effectue cette maturation : (2 pts)

- conditions de température : froid positif

- conditions de durée : une à deux semaines

2.3 Citer un avantage et un inconvénient à cette maturation : (2 pts)

- avantage : viande plus tendre, plus savoureuse

- inconvénient : risque de contamination microbienne, risque d'altération.

2.4. Citer deux signes d'altérations du gigot d'agneau : (2 points)

- modification de la couleur (brunissement,)

- modification de l'odeur (nauséabonde)

- modification de l'aspect (poissage, viscosité)

2.4.1 Nommer le phénomène d'altération des viandes : (1 point)

- putréfaction

1. Le gigot est présenté aux clients dans une vitrine réfrigérée :

3.1 Citer 3 dispositifs de sécurité électriques qui protègent les personnes et les installations : (3 pts)

- disjoncteur

-fusibles

-prise de terre

3.2 En fin de journée, l'apprenti boucher est chargé de réaliser le nettoyage et la désinfection de la vitrine réfrigérée ; pressé, il tire sur le fil électrique . Indiquer deux risques qu'il encourt et en donner les conséquences pour lui-même : (2 pts)

- électrisation : la décharge électrique provoque des picotements, des brûlures, une contraction musculaire momentanée

- électrocution : mort par arrêt du muscle cardiaque

SUJET CAP BOUCHER GIGOT

N° des questions		Savoirs associés
1	1.1	5.1.1
1.2		
1.3		
1.4		
	1.5	5.2
1.5.1		
1.5.2		
2	2.1	5.4.2.1
2.2		
2.3		
	2.4	5.4.2.2
2.4.1		
3	3.1	5.5.3
3.2		