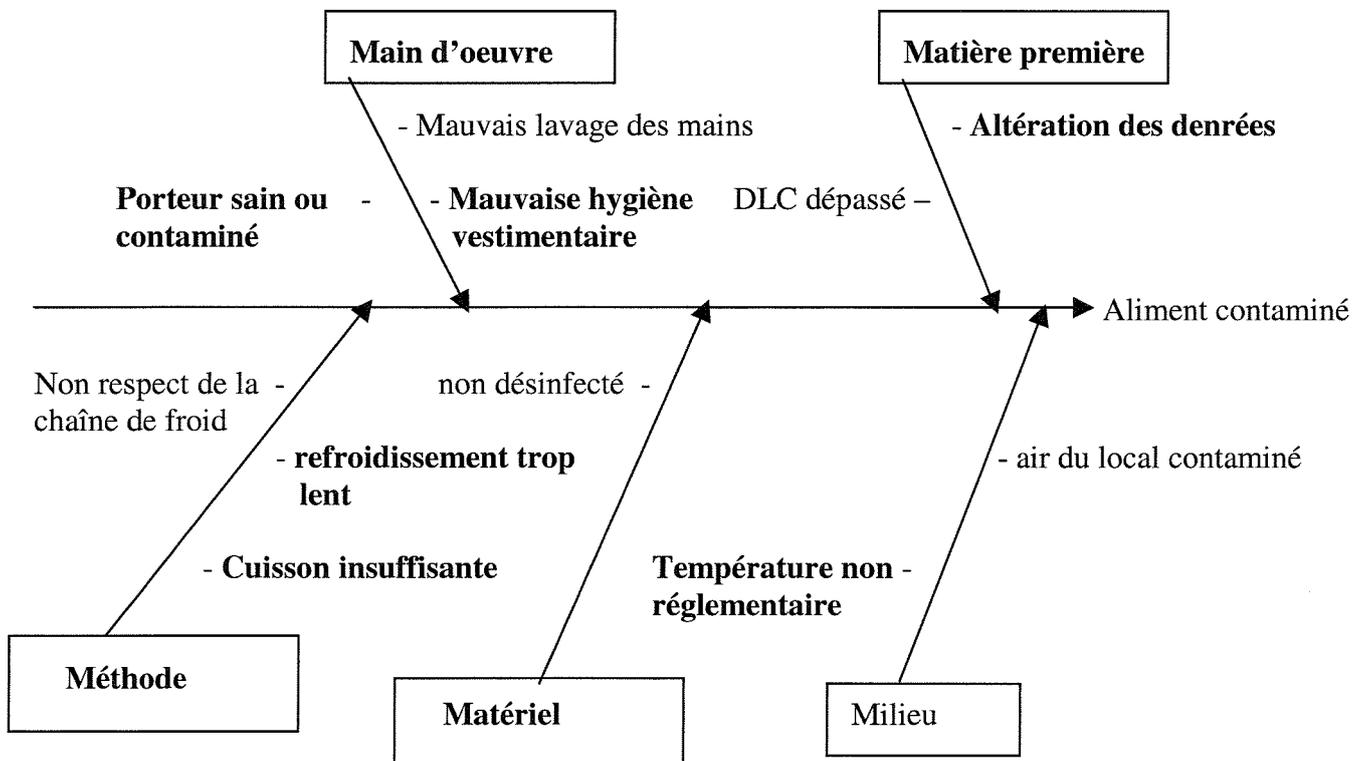


1^{ère} partie – Sciences appliquées à l’hygiène et à l’alimentation – 20 points

- 1 – Protéines (ou protides). 1 pt
- 2 – V.P.O. (ou groupe d’aliments protidiques). 1 pt
- 3 - * Crème fraîche 1 pt
 * Beurre 0,5 pt
 Les lipides.
- 4 – Stimule les défenses immunitaires de l’organisme. 2 pts
- 5 - * Préférer le lavage au trempage 2 pts
 * Utiliser des couteaux en acier inox pour le hachage.
- 6 – Analyse des risques et maîtrise des points critiques. 1 pt
- 7 - 4 pts



- 8 - * Odeur légère (sans ammoniaque) 2 pts
 * Ecailles adhérentes brillantes
 * Aspect brillant
 * Œil clair brillant transparent
 * peau tendue colorée

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session juin 2007	
B.E.P. ALIMENTATION Dominante Poissonnier			
EP2 – Sciences appliquées			
CORRIGE	Durée : 1 h 00	Coef : 2	Page : 1/3

9 – 15/05/07 dans la chambre froide 1 pt

10 – Ce produit n’est pas consommable. 0,5 pt
 Le nombre de coliformes fécaux dépasse les normes. 1 pt

11 - * Mouiller 3 pts
 * Prendre 1 dose de produit antiseptique
 * Masser – brosser pendant 1 minute
 * Rincer
 * Sécher avec 1 papier à usage unique.

2^{ème} partie – Sciences appliquées aux équipements et aux locaux professionnels – 20 points

1 – 3 pts

Numéro	Organes
1	Tube calorifugé
2	Cuve calorifugée
3	Détendeur
4	Ventilateur
5	Buse d’injection
6	Chariot
7	Evacuation des gaz

2 – 5,5 pts

	Au cours du stockage	A l’entrée de la cellule (après la détente)	Au contact des aliments		
Pression	20 bars	1 bar	1 bar	1 pt	
Température	- 20°C	- 79°C	0 à +4°C	1 pt	
Etat	CO₂ liquide	solide (neige carbonique)	CO₂ gazeux	1,5 pt	
Nom du changement d’état	Solidification		Sublimation		1 pt
Bilan énergétique (gain ou perte d’énergie)	Perte		Gain		1 pt

3.1 – Débrancher l’appareil. 0,5 pt

B.E.P. ALIMENTATION Dominante Poissonnier	CORRIGE
EP2 – Sciences appliquées	Page 2/3

- 3.2 - * Vider
 * Démontez les parties amovibles
 * Nettoyer
 * Désinfecter
 * Rincer
 * Sécher

2 pts

4 – L'entretien régulier est nécessaire pour limiter le développement des microorganismes et des odeurs. 1 pt

5 – Détergent et désinfectant alimentaire.
 Détergent désinfectant alimentaire non odorant. | 2 réponses exigées 1 pt

6 – Un désinfectant est un produit permettant de réduire momentanément le taux de microorganismes présents pendant un temps donné. 1,5 pt

7.1 – Le compteur électrique. 0,5 pt

7.2 - 3 pts

Unité	Valeur mesurée
1 - Kilowattheure	Energie électrique
2 – Volts	Tension
3 – Ampère	Intensité
4 – Hertz	Fréquence

7.3 – $E = P \times t = 2\,200 \times 0,5 = 1\,100 \text{ Watt/h} \rightarrow 1,1 \text{ kW/h}$.
 Coût = $1,1 \times 0,1 = 0,11 \text{ €}$ 2 pts

B.E.P. ALIMENTATION Dominante Poissonnier	CORRIGE
EP2 – Sciences appliquées	Page 3/3