

# BARÈME SUR 60 POINTS

## PREMIÈRE PARTIE : alimentation : 17,5 POINTS

### 1 – Préparation du menu

- 1-1 1 POINT
- 1-2 1,5 POINT
- 1-3 1 POINT

### 2 – Huile de colza

- 2-1 1 POINT
- 2-2 0,5 POINT
- 2-3 1 POINT
- 2-4 2 POINTS
- 2-5 1 POINT
- 2-6 1 POINT

### 3 – Le menu et ses aliments

- 3-1  $0,25 \times 14 = 3,5$  POINTS
- 3-2 2 POINTS
- 3-3  $0,25 \times 8 = 2$  POINTS

## DEUXIÈME PARTIE : microbiologie : 22,5 POINTS

### 1 – Le lavage des mains

- 1-1 1 POINT
- 1-2  $0,5 \times 4 = 2$  POINTS
- 1-3 2 POINTS

### 2 – Les T.I.A. et leur prévention

- 2-1 1 POINT
- 2-2 1 POINT
- 2-3  $0,5 \times 3 = 1,5$  POINTS
- 2-4 2 POINTS
- 2-5  $1 \times 2 = 2$  POINTS

### 3 – Le cercle de Sinner :

- 3-1  $0,5 \times 4 = 2$  POINTS
- 3-2 1 POINT
- 3-3 3 POINTS
- 3-4 2 POINTS
- 3-5 2 POINTS

## TROISIÈME PARTIE : équipements : 20 POINTS

### 1 – L'appareil producteur de froid.

- 1-1 1 POINT
- 1-2 6 POINTS
- 1-3 1 POINT
- 1-4 1 POINT
- 1-5 1 POINT

### 2 – Pour cuire les petits légumes :

- 2-1 1 POINT
- 2-2 6 POINTS
- 2-3 1 POINT
- 2-4 2 POINTS

**B.P.**

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité : .....

Durée :  
**2h00**

Session  
**2007**

Épreuve : **Sciences Appliquées**

N° sujet : **07-1619**

Coefficient:  
**3**

Folio  
**1 / 1**