

# 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.**

**Partie 1 Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène. (20 points)**

**1. L'Organisation Mondiale de la Santé recommande une consommation régulière des produits de la mer.**

1.1 Indiquer le groupe alimentaire auquel appartiennent les produits de la mer.

**Groupe : viande, poisson œuf (2 points)**

1.2. A partir de la table de composition de quelques poissons (annexe1), citer le constituant alimentaire principal du poisson. (1 point)

**Les protides ou protéines.**

1.3 Indiquer le rôle nutritionnel de ce constituant alimentaire dans l'organisme. (2 points)

**Permettent la croissance et l'entretien du corps.**

**2. Les poissons gras sont riches en vitamine D.**

2.1. Relever sur la table de composition de quelques poissons (annexe 1), deux poissons gras. (2 points)

**Le thon, le hareng.**

2.2. Préciser le rôle de la vitamine D dans l'organisme. (1 point)

**Utilisation du calcium par l'organisme, prévention du rachitisme de l'enfant.**

2.3. Préciser la fréquence de consommation recommandée par semaine des produits de la mer. (2 points)

**Deux à trois fois par semaine.**

**3. Des modes de conservation permettent de préserver les qualités sanitaire et nutritionnelle des produits de la mer.**

3.1. Indiquer la température de conservation du poisson réfrigéré. (1,5 point)

**Entre 0 et 2 ° C.**

3.2. Placer dans le tableau ci-dessous, les modes de conservation proposée en fonction du produit (3 points = 6 x 0,5 point)

**Appertisation, acidification, surgélation, fumage, réfrigération**

Produit	Filet de cabillaud surgelé	Saumon fumé	Thon en conserve	Rollmops de hareng au vinaigre
Modes de conservation	- Surgélation	- Fumage - Réfrigération  Autre réponse possible : sous-vide.	- appertisation	- Acidification - Réfrigération  Autre réponse possible : pasteurisation

**C.A.P.**

Spécialité : Mareyage

**CORRIGE**

Code Spécialité :

Durée :  
1 h

Session  
2008

Épreuve : **Sciences appliquées**

N° Sujet : **08-157**

Coefficient:  
2

Folio  
1 / 4

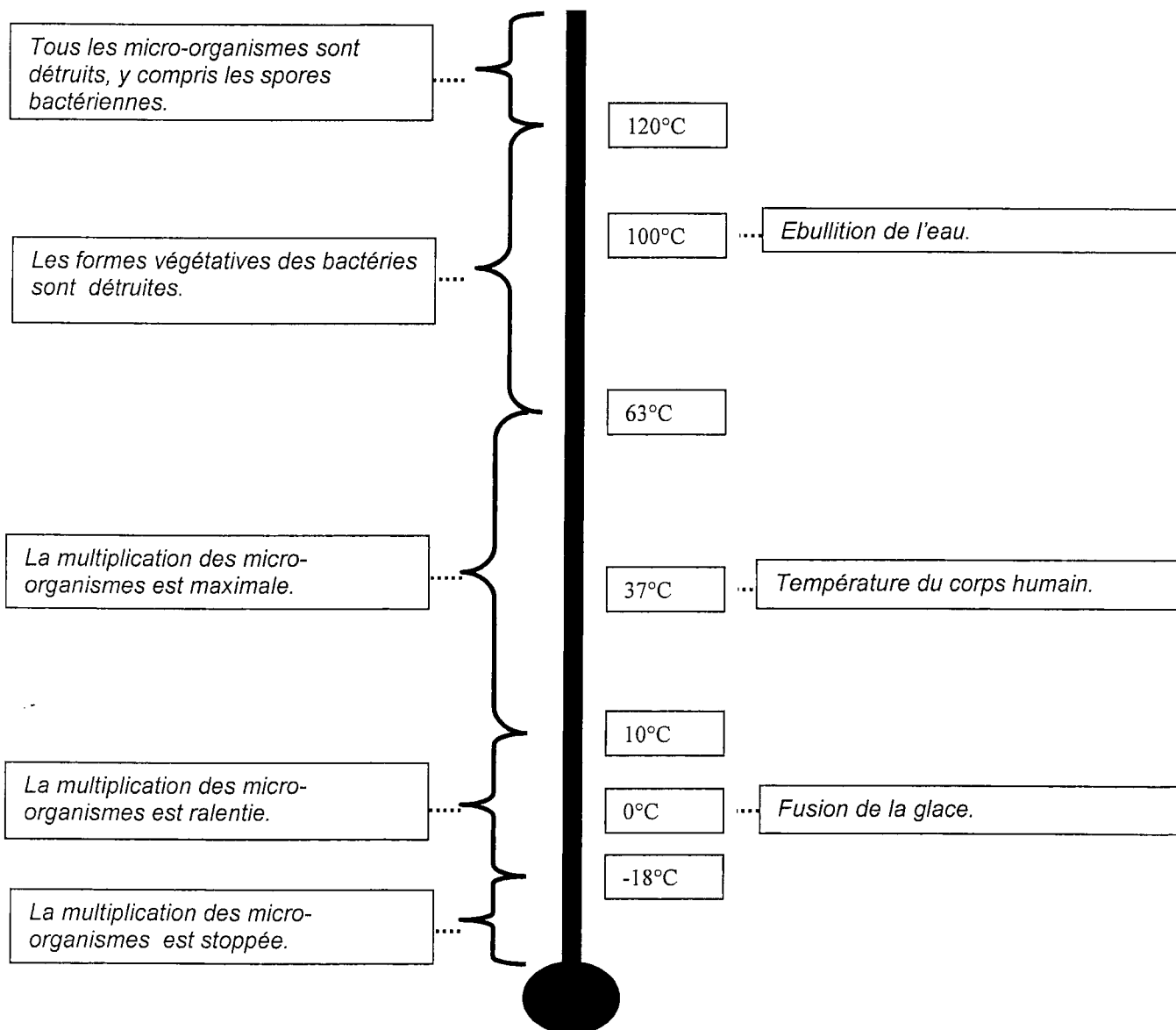
3.3. Placer à droite du thermomètre les phrases suivantes en face de la température correspondante : **(3 points = 3x1 point)**

- Fusion de la glace.
- Ebullition de l'eau.
- Température du corps humain.

3.4. Placer à gauche du thermomètre les phrases suivantes : **(2,5 points : 5 x 0,5 point)**

- La multiplication des micro-organismes est maximale.
- La multiplication des micro-organismes est ralentie.
- La multiplication des micro-organismes est stoppée.
- Tous les micro-organismes sont détruits, y compris les spores bactériennes.
- Les formes végétatives des bactéries sont détruites.

### Influence de la température sur les micro-organismes.



**Partie 2 Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels. (20 points)**

**1. Les entreprises de mareyage sont équipées de chambres froides positives.**

1.1. Préciser le rôle d'une chambre froide positive. (2 points)

**Permet de conserver les aliments par le froid.**

1.2. Citer les deux types de froid utilisés pour conserver les aliments selon le mode de conservation utilisé. Indiquer vos réponses dans le tableau ci-dessous. (2 points)

Mode de conservation.	Type de froid.
Réfrigération.	Froid positif.
Congélation – surgélation.	Froid négatif.

1.3. Citer deux consignes relatives à l'utilisation optimale d'une chambre froide. (2 points)

**Pour la rotation des stocks : premier entré, premier sorti.**

**Les denrées sont placées sur des étagères ou dans des casiers.**

**Autre réponse possible : Limiter le temps d'ouverture de la chambre froide.**

1.4. Indiquer le matériau principal constituant une chambre froide (1 point)

**Acier inoxydable**

1.5. Citer 2 avantages liés à l'utilisation de ce matériau. (2 points)

**Résistant aux chocs - facilité d'entretien - ne rouille pas...**

1.6. Citer 1 inconvénient lié à l'utilisation de ce matériau. (1 point)

**Se raye facilement - matériau lourd**

1.7. Lister les étapes d'un bionettoyage en trois points d'une chambre froide. (1,5 point)

**Prénettoyage - Nettoyage et désinfection - Rinçage.**

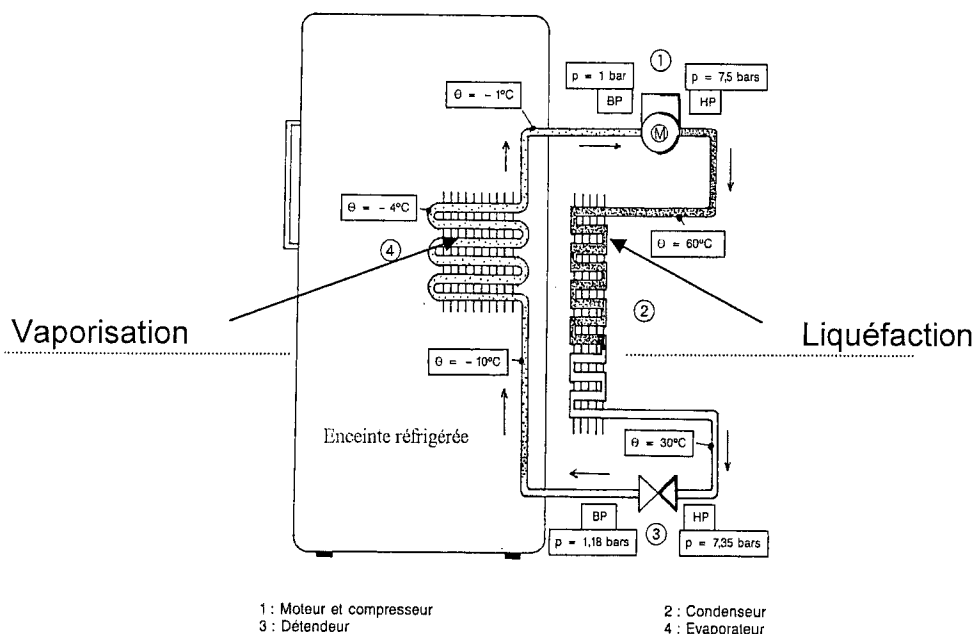
1.8. Indiquer le type de produit utilisé pour ce bionettoyage. (1,5 point)

**Détergent désinfectant**

1.9. Noter sur l'annexe 2 (schéma de principe d'un appareil frigorifique :

Le changement d'état du fluide frigorigère lorsqu'il passe dans l'évaporateur (1 point)

Le changement d'état du fluide frigorigère lorsqu'il passe dans le condenseur. (1 point)



## 2. La sécurité au travail

Dans votre société professionnelle, vous êtes amené à utiliser la machine à trancher.

2.1. Indiquer l'énergie utilisée par cette machine. (1 point)

***L'électricité.***

2.2. Lors de l'utilisation de cette machine, vous êtes électrisé. Indiquer 2 règles de sécurité à respecter afin de prévenir ce risque. (2 points)

- ***Vérifier l'état du câble d'alimentation***
- ***ne pas avoir les mains mouillées***
- ***Débrancher l'appareil avant l'entretien.***

2.3. Indiquer un autre risque que vous encourez lors de l'utilisation de cette machine.

(1 point)

***Risque de coupure - sectionnement***

2.4. En cas de dysfonctionnement électrique, nommer le dispositif de sécurité permettant de sécuriser les locaux. (1 point)

***Le disjoncteur.***

**C.A.P.**

Spécialité : Mareyage

**CORRIGE**

Code Spécialité :

Durée :  
1 h

Session  
2008

Épreuve : **Sciences appliquées**

N° Sujet : **08-157**

Coefficient:  
2

Folio  
4 / 4