

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 Sciences Appliquées (20 Points)

Le steak haché frais est considéré comme un aliment sensible au développement microbien.

1. Nommer 4 familles de micro-organismes

(2 Points)

- Bactéries
- Champignons microscopiques
- Virus
- Protozoaires (parasites)

1.1 Citer 2 conditions de vie favorables à leur multiplication

(2 Points)

- Température ambiante
- Humidité
- Substances nutritives
- Ph neutre

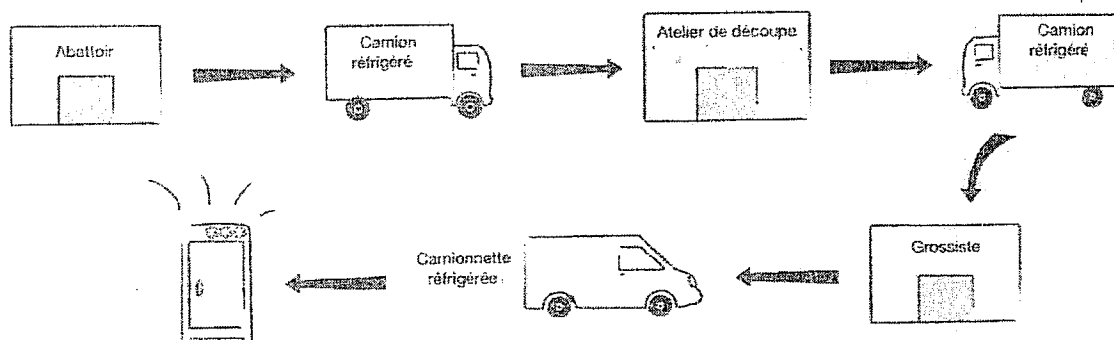
1.2. Le froid est une technique de conservation essentielle en boucherie, indiquer le rôle du froid positif sur le développement des micro-organismes.

(1 Point)

- Le froid ralentit le développement des M.O.

2. Dans votre activité, vous devez respecter le principe de la chaîne du froid

.Observer le schéma de la chaîne du froid ci-dessous



2.1. Définir la chaîne du froid par une phrase simple

(1,5 Point)

- Tout produit alimentaire conservé au froid, doit être maintenu aux températures réglementaires depuis sa réception jusqu'à sa distribution aux consommateurs après sa transformation (Toute réponse logique acceptée)

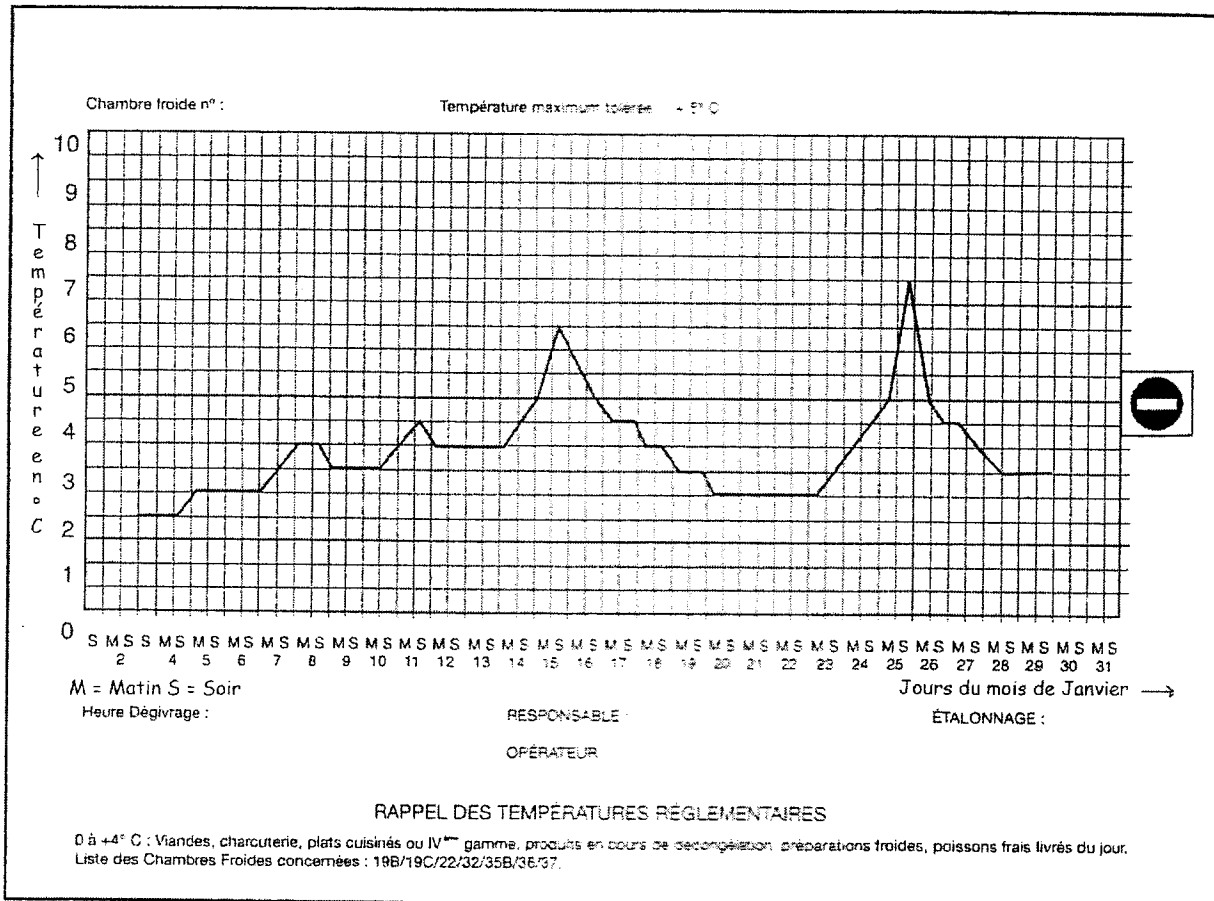
2.2 Préciser la fourchette de température à respecter lors du stockage du steak haché

(0,5 point)

- 0°C à + 5°C

CORRIGÉ		Session 2008	
CAP BOUCHER			
Épreuve EP1 – Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 3 ^{ème} partie			Feuille 1 / 3

2.3. Observer le document relatif à la chambre froide où les steaks hachés ont été stockés puis répondre aux questions suivantes.



2.3.1. Nommer le document

(1 Point)

- Relevé journalier de la température en froid positif

2.3.2 La température dans la chambre froide est-elle conforme ?

Cocher la bonne réponse

(0,5 point)

- **Oui**
- **Non**

2.3.3. Justifiez votre réponse

(2 Points)

- Le 15 et le 25 au soir, la température était supérieure aux normes

2.3.4. Préciser deux risques liés à une rupture de la chaîne du froid

(4 Points)

- Développement microbien important
- Produit inconsommable, risque de TIAC pour les consommateurs

CORRIGÉ		Session 2008
CAP BOUCHER		
Épreuve EP1 – Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 3 ^{ème} partie		Feuille 2 / 3

3. Votre installation électrique présente des dispositifs de sécurité :

3.1. Compléter le tableau suivant

(4,5 Points)

DISPOSITIFS DE SECURITE	RÔLE
Disjoncteur différentiel	Coupe le courant en cas de surintensité : s'il y a un court circuit, ou volontairement pour une intervention
Prise de terre	Dévie le courant vers la terre en cas de surintensité, protège la personne
Arrêt d'urgence	Coupe très rapidement le courant pour pouvoir porter secours à un accidenté ou volontairement pour une intervention

3.2. Citer 1 risque lié au non respect des règles de sécurité électrique

(1 Point)

- Pour l'utilisateur

Electrisation

- Pour l'installation

Court-circuit

Incendie

QUESTIONS	REFERENTIEL
1.1	5.4.1
1.2	5.4.1
2.1	5.4.1 et 5.4.2
2.2	5.4.2.2
2.3.1	5.4.2.2
2.3.2	5.4.2.2
2.3.3	5.4.2.2
2.3.4	5.4.3
3.1	5.5.3
3.2	5.5.3

CORRIGÉ

Session 2008

CAP BOUCHER

Épreuve EP1 – Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 3^{ème} partie

Feuille 3 / 3