

Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène – 20 points

ALIMENTATION – 12 points

1.1 -

(6 x 0,5 pt) = 3 pts

Plats	Groupe alimentaire
Concombres	Crudité
Vinaigrette	Corps gras
Filet de saumon	Aliment protidique
Riz	Féculent
Yaourt	Produit laitier
Compote de poires	Cuidité

1.2 - Ce menu est équilibré car il comporte un aliment de chaque groupe.

(2 x 0,5 = 1 pt)

2.1 - Valeur énergétique de la portion :  $[(16 \times 17) + (8 \times 38)] = 272 + 304 = 576 \text{ kJ}$

(2 x 0,5 pt) = 1 pt

2.2 - Les protides ont essentiellement un rôle plastique ou constructeur dans l'organisme. Ils permettent en effet la construction, l'entretien et la réparation des cellules.

2 pts

3.1.1 - Il y a une prise en masse du poisson sous l'effet de la chaleur. Cette transformation s'appelle la coagulation.

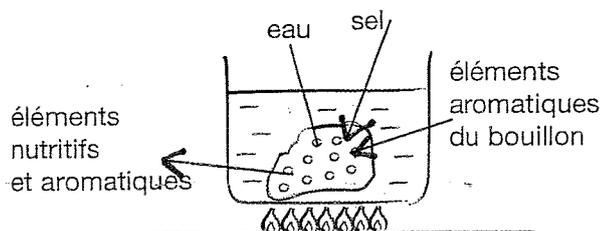
1,5 pt

3.1.2 - Ce sont les protides (ou protéines) qui sont responsables de cette transformation.

0,5 pt

3.2.1 -

1 pt



3.2.2 - Diffusion.

0,5 pt

L'alcool du vin blanc accélère la coagulation des protéines. Le temps de cuisson est ainsi diminué.

1 pt

3.2.3 - Saumon grillé

0,5 pt

HYGIENE – 8 points

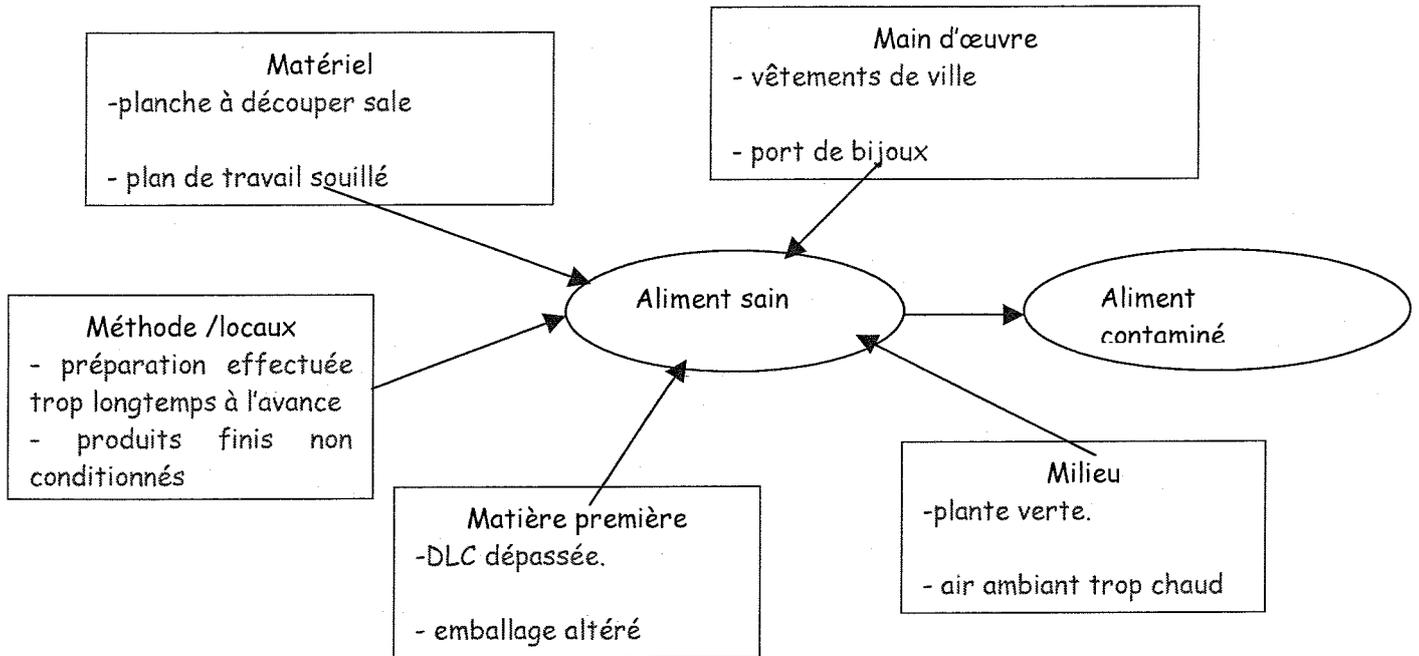
1 - Le sigle TIAC signifie Toxi-Infection Alimentaire Collective.

2 pts

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session 2008	
C.A.P. POISSONNIER			
EP3 - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements			
CORRIGE	Durée : 1 h 00	Coef : 2	Page : 1/3

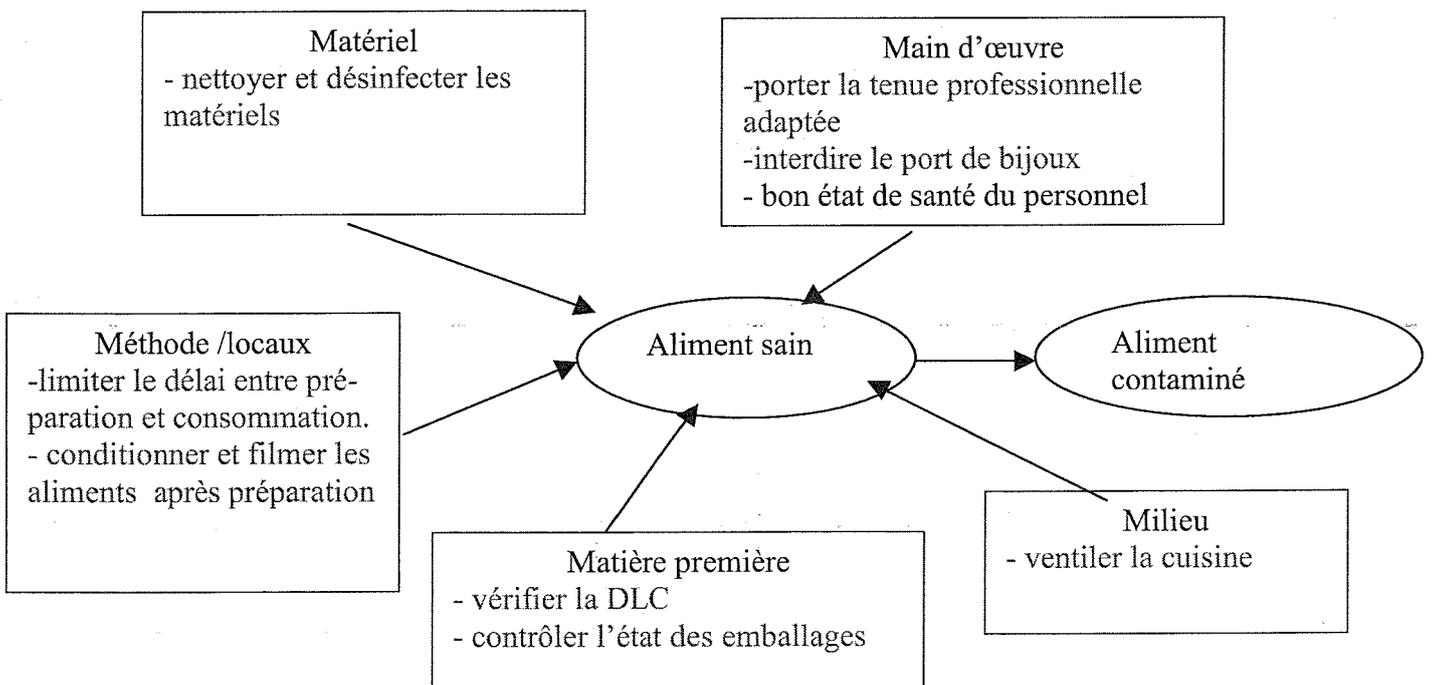
2 –

(10 x 0,25 pt) = 2,5 pts



3 –

(8 x 0,25 pt) = 2 pts



4 – La DSV (Direction des Services vétérinaires) ou la DDCCRF (direction départementale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes) sont des services officiels de contrôle.

1,5 pt

C.A.P. POISSONNIER	CORRIGE
EP3 - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	Page 2/3

