

BEP ALIMENTATION
Dominante Charcutier traiteur

Epreuve Sciences Appliquées

<u>1^{ère}</u> partie :	
Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène	/ 18 points
<u>2^{ème}</u> partie :	
Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels	/ 22 points
<u>TOTAL :</u>	/ 40 points

Note sur 8 : / 8

BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur	Session 2008	n° d'anonymat
Epreuve Sciences Appliquées	Feuille 1/9	

Sujet	Session 2008	n° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur			
Intitulé de l'épreuve : EP2 → Technologie professionnelle, sciences appliquées, art appliqués		Facultatif : date et heure	
Partie Sciences appliquées			
NOM et PRENOM :	Durée :	Coefficient :	Feuille
Date de naissance :	3h30	5	1 / 9

1^{ère} partie - Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène (18 points)

L'entreprise Favre, charcutier traiteur, a été retenue par la mairie de Limoges pour préparer le repas annuel des retraités. Le buffet d'entrées sera composé de :

- Macédoine de légumes à la mayonnaise
- Carottes râpées
- Salade de betteraves rouges
- Quiche Lorraine
- Salade de pommes de terre
- Charcuteries variées

1-1. Compléter le tableau suivant.

INGREDIENTS	GROUPES D'ALIMENTS	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES PRINCIPAUX
Légumes pour macédoine (carotte, navet, haricot vert)		- fibres -
Mayonnaise	Matières grasses	-
Pâte brisée		-
Lardons		-
Œufs		-
Crème fraîche		-
Carottes râpées		- fibres -
Pommes de terre		-
Betteraves rouges (cuites)		- fibres -
Vinaigrette		-
Charcuterie (jambon, saucisson)	VPO	-

BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur	Session 2008	n° d'anonymat
Epreuve Sciences Appliquées	Feuille 2/9	

Sujet		Session 2008		n° d'anonymat :
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur				
Intitulé de l'épreuve : EP2 → Technologie professionnelle, sciences appliquées, art appliqués Partie Sciences appliquées				Facultatif : date et heure
NOM et PRENOM :	Durée :	Coefficient :	Feuille	
Date de naissance :	3h30	5	2 / 9	

1-2. Indiquer le rôle principal dans l'organisme des :

- Fibres : _____
- Vitamine C : _____
- Lipides : _____

1-3. Citer 4 précautions à prendre lors de la préparation des légumes frais afin de conserver le maximum de vitamines :

- _____
- _____
- _____
- _____

1-4. La mayonnaise est considérée comme un aliment à risque.

1-4.1 Citer le microorganisme pouvant être présent dans la mayonnaise :

- _____

1-4.2 Donner le nom de l'ingrédient qui peut être responsable de la présence de ce microorganisme :

- _____

1-4.3 Citer 3 symptômes caractéristiques de l'infection provoquée par ce germe :

- _____
- _____
- _____

BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur	Session 2008	n° d'anonymat
Epreuve Sciences Appliquées	Feuille 3/9	

Sujet		Session 2008		n° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur					
Intitulé de l'épreuve : EP2 → Technologie professionnelle, sciences appliquées, art appliqués Partie Sciences appliquées				Facultatif : date et heure	
NOM et PRENOM :		Durée :	Coefficient :	Feuille	
Date de naissance :		3h30	5	3 /9	

1-4.4 Citer 2 mesures d'hygiène préventives permettant de limiter les risques de contamination lors de la préparation de la mayonnaise :

- _____
- _____

1-4.5 Citer le type d'émulsion utilisé pour la préparation d'une mayonnaise.

- Emulsion _____

1-4.6 Pour d'autre préparation on utilise une émulsion instable. Définir le terme et donner un exemple.

- Emulsion instable : _____
- Exemple : _____

1-5. M. Favre est particulièrement vigilant sur l'application des règles d'hygiène dans son laboratoire et sur la tenue professionnelle des salariés.
Compléter le tableau suivant :

ELEMENTS	FONCTIONS
Calot ou coiffe	-
Veste Tablier Pantalon	- - -
chaussures	-

BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur	Session 2008	n° d'anonymat
Epreuve Sciences Appliquées	Feuille 4/9	

Sujet	Session 2008	n° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur			
Intitulé de l'épreuve : EP2 → Technologie professionnelle, sciences appliquées, art appliqués		Facultatif : date et heure	
Partie Sciences appliquées			
NOM et PRENOM :	Durée :	Coefficient :	Feuille
Date de naissance :	3h30	5	4 / 9

1-6. Un des salariés s'est blessé à un doigt lors du tranchage de la charcuterie (plaie bénigne). Citer les mesures à prendre pour permettre la reprise de l'activité professionnelle :

- _____
- _____
- _____

2^{ème} partie - Sciences appliquées aux équipements et aux installations de locaux professionnels (22 points)

2-1.M. Favre vient d'acheter une nouvelle armoire à froid positif avec les caractéristiques suivantes :

Capacité : 400 litres
 Puissance : 190 Watts
 Caractéristiques : porte à ouverture réversible
 porte vitrée

2-1.1 Expliquer le terme « froid positif » :

- _____

2-1.2 Citer les deux modes de production du froid dans une enceinte isolée :

- Production de froid _____
- Production de froid _____

BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur	Session 2008	n° d'anonymat
Epreuve Sciences Appliquées	Feuille 5/9	

Sujet	Session 2008	n° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur			
Intitulé de l'épreuve : EP2 → Technologie professionnelle, sciences appliquées, art appliqués Partie Sciences appliquées		Facultatif : date et heure	
NOM et PRENOM :	Durée :	Coefficient :	Feuille
Date de naissance :	3h30	5	5 / 9

2-1.3 Relever la puissance (P) de cette nouvelle armoire :

- _____

2-1.4 Calculer l'énergie (E) consommée par cette armoire pour un mois (30 jours) de fonctionnement en utilisant la formule suivante : $E = P \times t$
Exprimer votre résultat en KWh.

- _____

2-1.5 Sur les produits conservés en armoire à froid positif figure une DLC. Donner la signification de ce sigle :

- D _____ L _____ C _____

2-1.6 Préciser sur quel type de produit figure ce sigle :



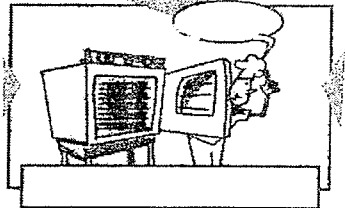
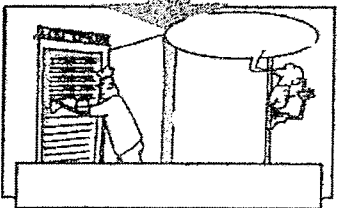
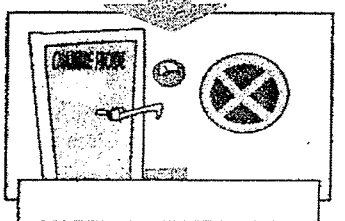
- _____

2-2. Les charcutiers traiteurs utilisent, pour la conservation de leurs préparations, la liaison froide en froid positif.

2-2.1 Compléter le tableau sur le principe de la liaison froide (page suivante).
Numéroter les vignettes de 1 à 5 dans l'ordre chronologique.
Préciser pour chaque étape les températures et les temps à respecter.

BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur	Session 2008	n° d'anonymat
Epreuve Sciences Appliquées	Feuille 6/9	

Sujet		Session 2008		n° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur					
Intitulé de l'épreuve : EP2 → Technologie professionnelle, sciences appliquées, art appliqués Partie Sciences appliquées				Facultatif : date et heure	
NOM et PRENOM :		Durée :	Coefficient :	Feuille	
Date de naissance :		3h30	5	6 / 9	

Etapas de la liaison froide	Ordre chronologique des étapes	Explication de chaque étape avec les températures et temps à respecter
		
	1	Cuisson à :
		Le jour de la consommation :
		
		

BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur	Session 2008	n° d'anonymat
Epreuve Sciences Appliquées	Feuille 7/9	

Sujet	Session 2008	n° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur			
Intitulé de l'épreuve : EP2 → Technologie professionnelle, sciences appliquées, art appliqués Partie Sciences appliquées		Facultatif : date et heure	
NOM et PRENOM :	Durée :	Coefficient :	Feuille
Date de naissance :	3h30	5	7 /9

2-2.2 Le protocole d'entretien d'une armoire à froid positif doit être particulièrement respecté.

Compléter le tableau suivant :

Etapes	Justifications
	Enlever le plus gros des salissures
Lavage	
Désinfection	
Rinçage	
	Enlever l'humidité

2-2.3 Nommer les 4 facteurs d'efficacité d'un nettoyage :

- _____
- _____
- _____
- _____

BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur	Session 2008	n° d'anonymat
Epreuve Sciences Appliquées	Feuille 8/9	

Sujet	Session 2008	n° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur			
Intitulé de l'épreuve : EP2 → Technologie professionnelle, sciences appliquées, art appliqués Partie Sciences appliquées			Facultatif : date et heure
NOM et PRENOM :	Durée :	Coefficient :	Feuille
Date de naissance :	3h30	5	8 / 9

2-2.4 Définir les termes :

- Détergent :

- Désinfectant :

2-2.5 Citer 2 inconvénients de l'apparition du givre dans une armoire réfrigérée :

- ---
- ---

2-2.6 Citer 2 règles à respecter pour limiter l'apparition du givre:

- ---

- ---

BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur	Session 2008	n° d'anonymat
Epreuve Sciences Appliquées	Feuille 9/9	

Sujet		Session 2008		n° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur					
Intitulé de l'épreuve : EP2 → Technologie professionnelle, sciences appliquées, art appliqués Partie Sciences appliquées				Facultatif : date et heure	
NOM et PRENOM :		Durée :	Coefficient :	Feuille	
Date de naissance :		3h30	5	9 /9	