

BEP ALIMENTATION

Dominante

PRÉPARATEUR EN PRODUITS CARNÉS

SCIENCES APPLIQUÉES

<u>1^{ère} partie :</u>	
Sciences appliquées à l'alimentation	/14.5 points
<u>2^{ème} partie :</u>	
Sciences appliquées à l'hygiène	/11.5 points
<u>3^{ème} partie :</u>	
Sciences appliquées à l'équipement	/14 points
<u>TOTAL</u>	/40 points
<u>NOTE</u>	/20 points

BEP ALIMENTATION dominante Préparateur en Produits Carnés	N° d'anonymat
Epreuve EP2 - Sciences appliquées	Feuille 1 / 14



SUJET	Session 2008	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION dominante Préparateur en Produits Carnés			
Intitulé de l'épreuve : EP2 → Technologie professionnelle, sciences appliquées, préparation traiteur Partie : Sciences appliquées		Facultatif : date et heure	
Nom et prénom :	Durée : 3h 30	Coefficient : 5	Feuille 1 / 14
Date de naissance :			

1^{ère} Partie : Sciences appliquées à l'alimentation

1. Situation : Vous travaillez chez un traiteur et vous avez en charge la préparation des repas pour une association.

Voici un exemple de menu proposé dans la semaine.

Asperges à la vinaigrette

Rôti de boeuf et pommes de terre ou
Saumon en papillote et riz

Fromage blanc ou Fromage

Salade de fruits ou fruit frais

1-1 A l'aide de vos connaissances, compléter le tableau en associant les aliments du menu aux groupes d'aliments correspondants.

<i>Aliments du menu</i>	<i>Groupes d'aliments</i>
Asperges à la vinaigrette	-
Rôti de boeuf Saumon en papillote	-
Pommes de terre Riz	-
Fromage blanc ou Fromage	-
Salade de fruits ou fruit frais	

✂
Ne rien inscrire dans cette partie

1-2 Indiquer si les aliments proposés permettent de composer des menus équilibrés et justifier la réponse.

*

*

1-3 A l'aide de l'étiquette du « Fromage blanc » (voir Annexe 1, p 13/14), compléter le tableau suivant :

<i>Constituants Alimentaires énergétiques</i>	<i>Principal rôle dans l'organisme</i>	<i>Apport énergétique en kJ pour 1 g.</i>

1-4 A l'aide de l'étiquette du « Fromage blanc » (voir Annexe 1), Calculer l'apport énergétique de 100 g de fromage blanc (détailler les calculs).

*



Ne rien inscrire dans cette partie

1-5 Le fromage blanc est un aliment particulièrement recommandé pendant la croissance. Expliquer pourquoi :

1-5.1 En nommant le principal constituant minéral apporté par le fromage blanc.

*

1-5.2 En précisant le principal rôle de ce constituant dans l'organisme.

*

1-5.3 Les fromages blancs et aliments équivalents sont souvent enrichis en vitamine D, donner son rôle.

*

1-6 Outre son rôle dans la croissance, la viande représente une source importante en éléments minéraux et vitamines.

1-6.1 Les vitamines sont-elles ? :

Liposolubles ou Hydrosolubles

1-6.2 Les vitamines sont particulièrement sensibles à la lumière, à l'air et à la chaleur. Citer 2 précautions afin de préserver les vitamines dans les légumes d'accompagnement et les fruits.

✂
Ne rien inscrire dans cette partie

*Au moment de la préparation :

*Au moment de la conservation :

1-6.3 Citer un élément minéral présent dans les viandes ayant un rôle dans la fabrication des globules rouges:

*

1.6.4- Préciser la conséquence due à la carence de cet élément minéral :

*

1-7 Pour confectionner la vinaigrette accompagnant les asperges on utilise de l'huile de tournesol, du vinaigre de vin, du sel et du poivre.

1-7.1 En tenant compte des ingrédients, indiquer le type d'émulsion obtenu lors de la réalisation de la vinaigrette.

*



.....

Ne rien inscrire dans cette partie

1-7.2 L'huile comme le beurre peut, s'il est conservé trop longtemps, s'altérer :

Indiquer deux éléments responsables de l'altération.

*

*

Indiquer le nom de cette altération :

*

1-8 Lors de la cuisson du rôti de bœuf, les protéines subissent une modification, nommer cette transformation :

*

2ème Partie : Sciences appliquées à l'hygiène

1. Sur tous les produits frais vendus sous film, comme la viande, figure une date de péremption.

1-1 Décoder et définir les sigles D.L.C et D.L.U.O en reliant aux bonnes réponses.

D.L.C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> Date limite d'utilisation optimale	<input type="radio"/> A consommer de préférence avant le
D.L.U.O.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> Date limite de consommation	<input type="radio"/> A consommer avant le

BEP ALIMENTATION dominante Préparateur en Produits Carnés

Epreuve : EP2 - Sciences appliquées

Feuille 6 /14



Ne rien inscrire dans cette partie

1-2 Indiquer l'intérêt de la D.L.C pour le consommateur.

*

1-3 Citer le risque encouru pour le consommateur s'il consomme un aliment dont la D.L.C est dépassée.

*

1-4 La D.L.C est une mention obligatoire sur l'étiquetage des aliments. Citer 3 autres mentions obligatoires.

*

*

*

2. Les viandes sont des produits à risque.

2-1 Nommer le lieu et la température de stockage pour les viandes fraîches.

*

*

2-2 Préciser l'action de cette température de stockage sur les micro organismes.

*

3. Certains micro-organismes sont utiles dans l'alimentation, d'autres sont pathogènes.



Ne rien inscrire dans cette partie

3-1 Définir le qualificatif pathogène.

*

4. L'hygiène fait partie des préoccupations essentielles de l'entreprise.

A l'aide de vos connaissances, et de l'annexe 2, p14/14, répondre aux questions suivantes :

4-1 Entourer parmi les trois propositions suivantes, le type d'intoxication déclarée par les clients et justifier la réponse:

- intoxication physique
- intoxication microbiologique
- intoxication chimique

Justification :

*

BEP ALIMENTATION dominante Préparateur en Produits Carnés	Feuille 8 /14
Epreuve : EP2 - Sciences appliquées	



.....

Ne rien inscrire dans cette partie

4-2 Relever dans l'article les deux autres problèmes d'hygiène rencontrés dans cette entreprise et expliquer les conséquences de ces erreurs.

problèmes d'hygiène	conséquences

4-3 Relever dans l'article les deux organismes habilités à contrôler les entreprises au niveau de l'hygiène et indiquer leur sigle :

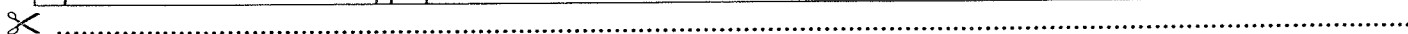
organisme	sigle

3ème Partie : Sciences appliquées aux équipements

1. Le produit impliqué dans l'article de l'annexe 2 est du produit pour lave-vaisselle.

1-1 Indiquer si le produit pour lave-vaisselle est un détergent ou un désinfectant :

* _____



Ne rien inscrire dans cette partie

1-2 Indiquer le rôle du détergent et celui d'un désinfectant :

➤ Détergent : _____

➤ Désinfectant : _____

1-3 Citer deux consignes à respecter pour une utilisation efficace de ces produits.

* _____

* _____

1-4 Etablir en trois étapes le protocole de nettoyage et désinfection du sol d'une chambre froide avec un produit de nettoyage deux en un « détergent - désinfectant ».

1. _____

2. _____

3. _____

1-5 Sur l'étiquette du "détergent - désinfectant", on observe le pictogramme ci-dessous.

1-5.1 En donner la signification



BEP ALIMENTATION dominante Préparateur en Produits Carnés	Feuille 10 /14
Epreuve : EP2 - Sciences appliquées	

✂
.....

Ne rien inscrire dans cette partie

1-5.2 Indiquer une précaution à prendre pour la sécurité de l'utilisateur, lors de l'utilisation de ce produit.

*

2. L'eau utilisée dans l'entreprise est qualifiée d'eau dure.

2.1 Donner la signification de cette caractéristique :

*

2-2 Indiquer l'unité de mesure de l'eau dure :

*

2-3 Indiquer si l'eau dure peut être considérée comme potable, entourer la réponse correcte:

OUI

NON

2-4 Citer trois inconvénients de l'utilisation de l'eau dure en milieu professionnel:

*

*

*



Ne rien inscrire dans cette partie

2-5 Afin de réduire les inconvénients de l'eau dure, nommer l'appareil utilisé :

*

2-6 Citer et expliquer brièvement les deux étapes du principe de fonctionnement de l'appareil :

*

BEP ALIMENTATION dominante Préparateur en Produits Carnés	Feuille 12 /14
Epreuve : EP2 - Sciences appliquées	



.....

Ne rien inscrire dans cette partie

➤ ANNEXE 1 : Etiquette de Fromage Blanc

A CONSOMMER JUSQU'AU 10/03/2007

A conserver à + 6°C maximum.

Fromage blanc

Poids net : 800 g

Ingrédients : lait demi-écrémé, protéines de lait, ferments lactiques.

Les nutritionnistes recommandent de consommer un produit laitier à chaque repas. 100 g de fromage blanc contribuent à cet apport quotidien.

Information nutritionnelle pour 100 g:

Valeur énergétique pour 100 g :

kJ

Protéines 7.6 g

Glucides 4 g

Lipides 3.3 g

Calcium 120 mg

F
76.260.01
CEE

DANOU France 92302 Levallois Perret. DANOU CONSEILS 24 h/24 h 7 j sur 7 j 0810 11 12 13

BEP ALIMENTATION dominante Préparateur en Produits Carnés

Epreuve : EP2 - Sciences appliquées

Feuille 13 /14



Ne rien inscrire dans cette partie

Annexe 2 :

Ouest-France
3-4 novembre 2007

Du détergent dans la bouteille de saké

La « boisson » a été servie à quatre clients d'un restaurant asiatique caennais. Brûlés, ils ont été hospitalisés et l'établissement fermé administrativement.

En Chine, le mandarin était un vieux sage. Les responsables du restaurant caennais qui porte ce nom peuvent méditer sur ce symbole. Depuis mercredi, l'établissement fait l'objet d'une mesure de fermeture administrative après une intoxication alimentaire de quatre de ses clients, la veille.

Le problème démarre mardi soir. A l'issue du repas, le personnel sert le traditionnel saké, digestif à base d'alcool de riz. Mais ce verre de l'amitié ne passe pas pour quatre clients de trois tables distinctes. Souffrant de brûlures à la bouche et l'œsophage, ils sont hospitalisés.

Dès le lendemain, trois agents,

l'un de la Direction départementale des affaires sanitaires et sociales et les deux autres de la Direction départementale des services vétérinaires réalisent une inspection. Ils soupçonnent une intoxication d'origine chimique.

En fait, il s'agit d'un accident. A cause d'une bouteille de saké dans laquelle ils mettaient du produit de lave-vaisselle sans la distinguer», précise-t-on, à la Direction départementale des services vétérinaires. Une erreur reconnue par les gérants. En outre, d'autres problèmes d'hygiène sont relevés : non-respect des circuits, recongélation.

La préfecture a décidé la fermeture administrative du restaurant. « L'inspection a montré une situation à risque, justifie Jean-Baptiste Rotsen, directeur de cabinet du préfet. L'exploitant doit prendre des mesures pour revenir à une situation normale. La réouverture correspondra à une élimination totale du risque. » Pour cela, l'État doit effectuer des analyses complémentaires pour acquérir une certitude quant à l'origine de l'empoisonnement. Mais aussi suivre l'état de santé des victimes. Vendredi, trois d'entre elles étaient toujours hospitalisées.

Josué JEAN-BART.

BEP ALIMENTATION dominante Préparateur en Produits Carnés

Epreuve : EP2 - Sciences appliquées

Feuille 14 /14

Ne rien inscrire dans cette partie