



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

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. Vous travaillez en tant qu'ouvrier de marée dans une entreprise de transformation du thon Germon

1.1. Citer le groupe alimentaire auquel appartient ce produit. (0,5 point)
- **Groupe V,P,O (viande, poisson, œuf)**

1.2. Après lecture de l'annexe 1, citer le constituant alimentaire principal de ce produit. (0,5 point)
- **Protéines ou protides**

1.3. Indiquer le rôle de ce constituant dans l'organisme. (0,5 point)
- **Rôle constructeur**

1.4. A l'aide de l'annexe 1, citer l'autre constituant alimentaire présent en quantité non négligeable dans le thon Germon. (0,5 point)
- **Graisses ou lipides**

2. Vous réceptionnez du thon Germon dont l'aspect est terne et mou. Des plaques jaunâtres apparaissent sur la peau et une odeur rance se dégage.

2.1. Citer deux contrôles que vous devez effectuer à la réception de la livraison. (2 x 0,5 point = 1 point)
- **Contrôle visuel du poisson ou - contrôle de la température du poisson à la livraison ou - contrôle de la température du camion de livraison.**

2.2. Citer la cause probable de cette altération. (1 point)
- **Rupture de la chaîne de froid.**

2.3. Préciser le risque pour les clients si vous commercialisez ce produit. (1 point)
- **Intoxication alimentaire**

2.4. Entourer ci-dessous, la température de stockage du poisson frais : (1 point)

de -4°C à - 2°C

de - 2°C à 0°C

de 0°C à 2°C

de 2°C à 4°C

2.5. Sur les caisses de thon Germon réceptionnées, figure une marque de salubrité représentée ci-dessous.

2.5.1. Indiquer le nom que l'on donne à une marque de salubrité. (1 point)
- **Stampille sanitaire**

C.A.P.

Spécialité : Mareyage

CORRIGE

Code Spécialité :

Durée :
1 h

Session
2008

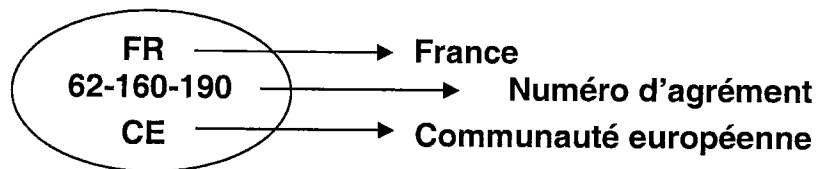
Épreuve : **Sciences appliquées**

N° Sujet : **09-154**

Coefficient:
2

Folio
1 / 4

2.5.2. Annoter les différentes informations présentes sur cette marque de salubrité. (0,5 point x 3 = 1,5 point)



2.5.3. Indiquer la précaution à prendre au moment de glacer les filets de poisson en caisse. (1 point)

- Protéger les filets de poisson d'une feuille plastique pour éviter que la glace altère le produit.

2.6. Des vers peuvent infecter les flancs de certains poissons

2.6.1. Citer les deux vers présents sur cette image. (2 x 1 point = 2 points)

1. - Anisakis simplex

2. - Pseudoterranova dicipiens

2.6.2. Dans la liste suivante :

Tartare de daurade royale, gratin de thon, papillote de merlan, carpaccio de saumon, moules marinières.

Relever deux préparations dans lesquelles la présence de ces vers peut provoquer des problèmes de santé. (2 x 0,5 point = 1 point)

- Tartare de daurade

- Carpaccio de saumon

3. Le restaurant d'entreprise cuisine ce jour le thon Germon et propose pour le déjeuner le menu suivant :

- Salade composée (concombre, riz, thon, maïs, œufs, tomate, salade, vinaigrette).
- Papillote de maquereaux (aubergines, oignons) et pommes vapeur.
- Yaourt - Orange - Pain - Eau

3.1. Préciser si ce menu est équilibré. (1 point)

Justifier votre réponse. (2 points)

- NON : trop de V,P,O (thon, œuf, maquereau)
trop de féculents (riz, maïs, pomme de terre, pain).

3.2. Proposer les modifications à apporter à ce menu afin d'obtenir un menu équilibré. (2 points)

- Soit modifier la salade et ne conserver que les concombres, champignons, salade.
- Soit conserver la salade composée et retirer le plat.

4. Le thon Germon est un poisson à chair grasse. (5 x 0,5 point = 2,5 points)

5 poissons réputés gras.

- Saumon - Maquereaux - Anguille - Hareng - Thon rouge

Partie 2. Sciences appliquées aux équipements (20 points)

1. Dès le réception du thon Germon, en tant qu'ouvrier de marée, vous devez le stocker en chambre froide.

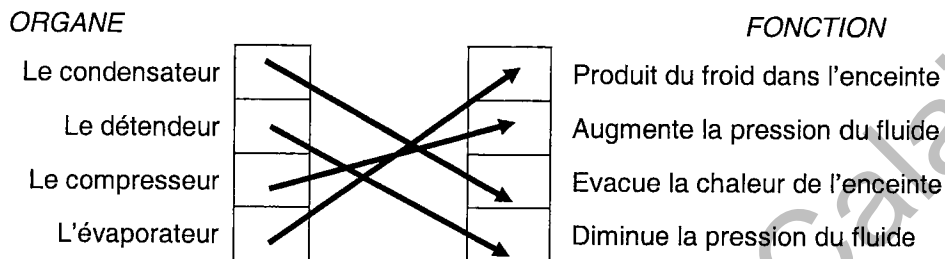
1.1 Vous constatez que cet appareil frigorifique est mal réglé il produit du givre.

Cocher la cause de ce phénomène (2 points)

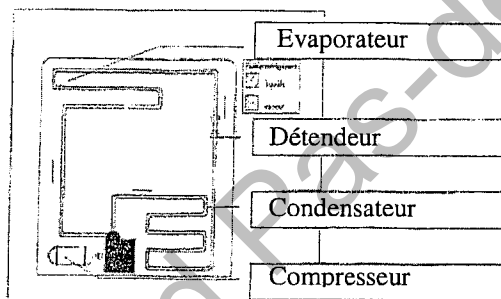
l'humidité de l'air ambiant qui se cristallise sur l'installation.

2. L'enceinte frigorifique se compose de plusieurs organes.

2.1. Relier par une flèche, chaque organe à sa fonction (4 points)



2.2. Replacer chaque organe cité précédemment, sur le schéma suivant. (2 points)



2.3. Les enceintes frigorifiques sont en acier inoxydable. Citer deux propriétés de l'acier inoxydable. (2 x 1 point = 2 points)

- Résiste à l'usure ou Résiste aux produits chimiques
- ou Ne réagit pas au contact des aliments ou Résiste à l'action de l'air
- ou Est terni par le calcaire.

3. L'enceinte frigorifique est un appareil électrique. Cette source d'énergie nécessite la mise en place de dispositifs de sécurité : fusible – disjoncteur différentiel – prise de terre – coup de poing – sécurité ou disjoncteur.

Replacer dans le tableau ci-dessous, ces dispositifs de sécurité selon leur rôle correspondant. (4 x 0,5 point = 2 points)

Dispositifs	Rôle
Prise de terre	Relier la carcasse métallique des appareils dans la terre, pour éviter que le courant ne passe par la personne.
Fusible	Protéger l'installation si l'intensité du courant électrique est trop importante
Disjoncteur différentiel	Détecter une différence d'intensité de courant entre la phase et le neutre.
Coup de poing sécurité Ou disjoncteur	Couper l'alimentation électrique en cas de nécessité

4. La chambre froide positive consomme 936 W par heure.
Citer ci-dessous 4 consignes d'utilisation de cet appareil permettant d'effectuer des économies d'énergie. (4 x 1 point = 4 points)

- **Eviter d'introduire des aliments chauds.**
- **Vérifier l'étanchéité du joint de la porte.**
- **Eviter de laisser ouverte l'enceinte trop longtemps.**
- **Assurer un entretien et une maintenance régulière.**

5. L'utilisation de la chambre froide nécessite le respect de règles de sécurité.
Citer deux risques encourus en cas de non respect de ces règles.

(2 x 0,5 point = 1 point)

- **Electrisation**
- **Electrocution**

6. Indiquer la conduite à tenir en cas d'électrocution. (3 x 1 point = 3 points)

- **Couper l'alimentation électrique de l'appareil**
et
- **Alerter ou faire alerter**
et
- **Effectuer une RCP (Réanimation cardio-pulmonaire)**