



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

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

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

ÉPREUVE EP3 - SCIENCES APPLIQUÉES

1^{ère} Partie : <i>Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène</i>	/ 28 Points
2^{ème} Partie : <i>Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels</i>	/ 12 Points
Total	/ 40 Points
<u>NOTE</u>	/ 20 Points

CAP CHARCUTIER TRAITEUR	N° d'anonymat
Épreuve EP3 - Sciences appliquées	Feuille 1 / 9

Sujet	Session 2009	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de EP3 → Sciences appliquées		Facultatif : date et heure	
Nom et prénom :	Durée : 1 h 00	Coefficient : 1	Feuille 1 / 9
Date de naissance :			

1^{ère} Partie:Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène – 28 points

Vous postulez pour un emploi auprès d'un charcutier traiteur qui désire ouvrir un rayon « diététique » afin de satisfaire une demande de sa clientèle féminine, mais aussi masculine.
Ce travail vous intéresse et lors de l'entretien, vous répondez aux questions suivantes.

Un client achète pour son repas les produits suivants :

- Un assortiment de cochonnailles
- Une part de loup pochée au fenouil
- Une part de fromage allégé
- Une portion de salade d'oranges et bananes

Il complète ses achats avec un pain complet.

1. Voici les informations nutritionnelles données pour ce pain complet :

Eau : 40 g
Glucides : 50 g
Lipides : 2 g
Protides : 9 g
Éléments minéraux : Na, Ca, P, K, Fe, Mg
Vitamines : B1, B2, B6, acide folique
Fibres : 8,5 g

1.1 Relever dans la liste ci-dessus les 4 constituants alimentaires non énergétiques.

-
-
-
-

1.2 Le pain complet contient une part non négligeable de fibres.
Expliquer précisément le rôle des fibres dans l'organisme :

Ne rien inscrire dans cette partie

1.3.1 Le pain complet contient aussi des vitamines. Cocher la catégorie de vitamines à laquelle elles appartiennent.

LIPOSOLUBLE

HYDROSOLUBLE

1.3.2 Citer deux facteurs d'altération pour cette catégorie de vitamines.

-
-

1.3.3 Indiquer une précaution à prendre lors de la préparation de la salade oranges-bananes, pour limiter le risque d'oxydation.

1.4 Compléter le tableau ci-dessous en faisant apparaître le groupe, les constituants principaux et le rôle dans l'organisme.

	Groupes d'aliments	Constituant principal	Rôle dans l'organisme
Loup poché			
Pain complet			
Fromage			
Salade d'orange			

1.5 dans un souci diététique, citer les deux groupes d'aliments à limiter.

-
-

✂

Ne rien inscrire dans cette partie

La charcuterie contient des corps gras d'origine animale.

1.6 Indiquer deux risques liés à une consommation excessive de corps gras d'origine animale.

-

-

L'hygiène est d'une importance capitale dans le domaine de l'alimentaire.

2.1 Définir l'expression « porteur sain » :

2.2 Proposer un exemple, pris dans votre activité professionnelle, illustrant chaque risque de contamination.

- Contamination manuportée :
- Contamination aéroportée :

Les fromages fabriqués à partir de lait cru, les charcuteries, les légumes crus, peuvent être parfois la source de listériose.

2.3 Nommer le micro-organisme responsable de cette maladie.

2.4 Indiquer la famille à laquelle appartient ce micro-organisme.

2.5- Nommer deux catégories de personnes fragilisées par rapport à ce risque de contamination.

-

-

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Épreuve : EP3 - Sciences appliquées

Feuille 4 / 9

Ne rien inscrire dans cette partie

2.6- Les procédés de conservation visent à limiter la prolifération microbienne.

2.6.1- Relier chaque procédé de conservation à son effet sur les micro-organismes.

Réfrigération	•	• Arrêt du développement des micro-organismes aérobies.
Pasteurisation	•	• Ralentissement de la multiplication des micro-organismes.
Conservation sous vide	•	• Ralentissement de la multiplication des micro-organismes par saturation de l'eau.
Salage	•	• Destruction partielle des micro-organismes

2.6.2- Citer deux autres procédés de conservation.

-

-

CRDP de l'académie de Caen

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Épreuve : EP3 - Sciences appliquées


Feuille 5 / 9



Ne rien inscrire dans cette partie

2^{ème} Partie: Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels- 12 points

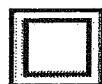
1. Dans votre laboratoire vous utilisez un trancheur au dos duquel figurent les données suivantes.

Marque	N° de série	CE	
270 W	50 Hz	230 V	2A-3A

1.1 À l'aide de ces informations compléter le tableau ci-dessous.

Valeur	Unité	Grandeur
270 W		
50 Hz		
2 A- 3A		
230 V		

1.2 Donner la signification du symbole suivant :



Ne rien inscrire dans cette partie

1.3 Le risque électrique est fort heureusement peu fréquent, mais lorsqu'il survient, ses conséquences sont en général très graves pour la victime.

Indiquer les moyens qui permettent de protéger, secourir, alerter lorsque un tel accident arrive en complétant le tableau suivant :

Règles	Moyens
Protéger	
Secourir	
Alerter	

Dans votre métier vous effectuez l'entretien du matériel et surfaces, de façon rigoureuse.

1.4 Citer les quatre facteurs qui déterminent l'efficacité du nettoyage.

-
-
-
-



.....

Ne rien inscrire dans cette partie

1.5 Préciser le rôle des produits d'entretien et de désinfection utilisés :

- Détergent :

- Désinfectant :

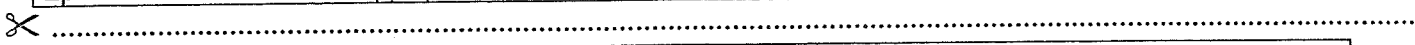
1.6 Après observation de l'annexe 1, préciser les étapes de nettoyage et de désinfection d'un trancheur à jambon **en respect avec les règles de sécurité.**

1.7 Citer un risque d'origine mécanique encouru par l'agent lors de cette activité.

CRDP de l'académie de Caen

CAP CHARCUTIER TRAITEUR
Épreuve : EP3 - Sciences appliquées

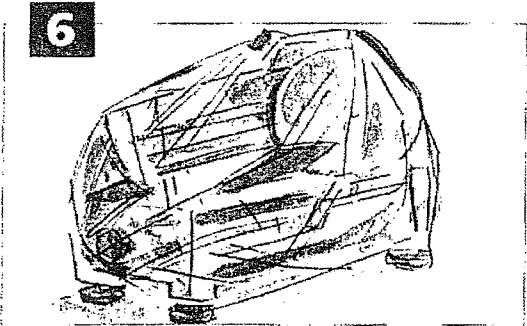
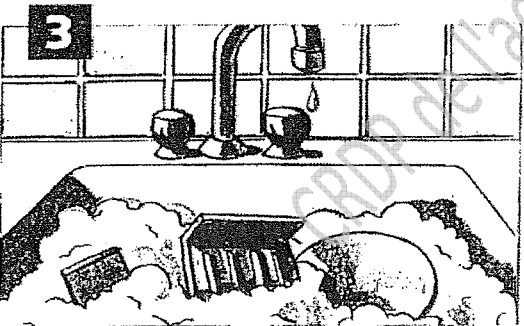
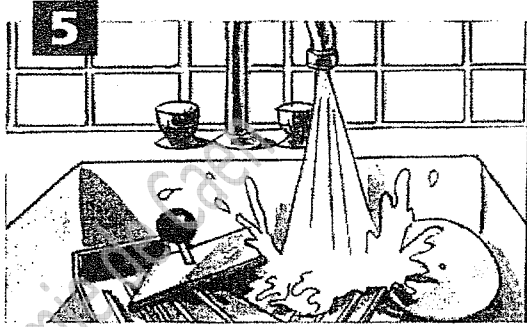
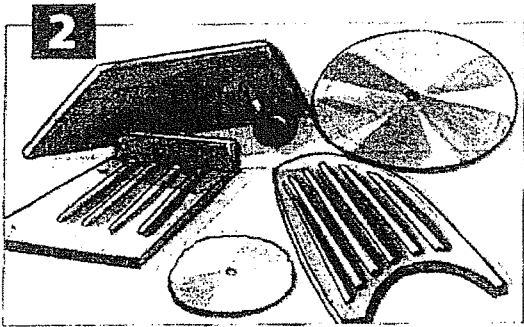
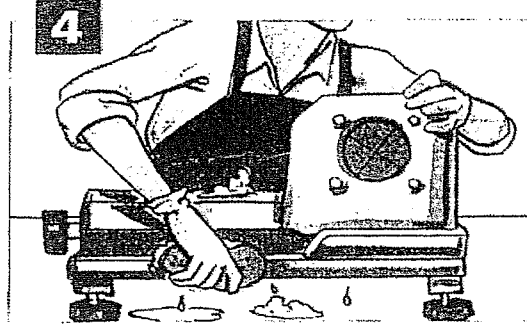
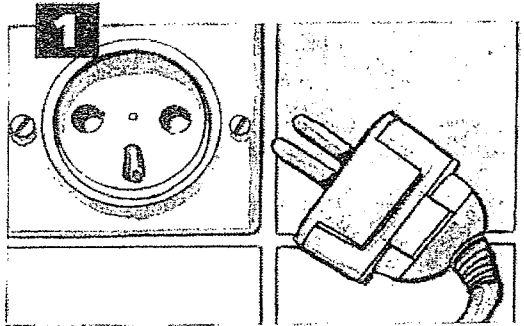
Feuille 8 / 9



Ne rien inscrire dans cette partie

Annexe 1

NETTOYAGE DESINFECTION DU TRANCHEUR JAMBON
APRES UTILISATION



Extrait de Sciences Appliquées/ Bac Professionnel restauration alimentation/Chrétien- Rougier. Ed. BPI.

CAP CHARCUTIER TRAITEUR
Épreuve : EP3 - Sciences appliquées

Feuille 9 / 9

Ne rien inscrire dans cette partie