



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille 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.

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

1^{ère} Partie : Sciences appliquées à l'alimentation	/7 points
2^{ème} Partie : Sciences appliquées à l'hygiène	/5,5 points
3^{ème} Partie : Sciences appliquées aux équipements	/7,5 points
Total	/20 points
Note	/20 points

CAP Charcutier traiteur	Code :	Session 2012	SUJET
EP3 Sciences Appliquées	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page 1/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} Partie Sciences appliquées à l'alimentation : 7 points

1- Vous êtes chargé par votre employeur de fabriquer une Salade Piémontaise dont les ingrédients principaux sont les suivants :

Ingrédients de fabrication : Pomme de terre, tomate, œuf, cornichons, câpres, échalote.

Ingrédients de liaison (mayonnaise) : huile de tournesol, jaune d'œuf, moutarde, vinaigre, sel et poivre

1.1. Citer, à partir de la liste ci-dessus :

- 1 aliment riche en protéides : - _____
- 1 aliment riche en glucides : - _____
- 1 aliment riche en lipides : - _____

1.2. Indiquer le rôle principal de ces constituants alimentaires pour notre organisme :

Constituant alimentaire	Rôle principal
Protéides	-
Glucides	-
Lipides	-

1.3. Cocher parmi les propriétés suivantes, celle qui est utilisée lors de la réalisation de la mayonnaise :

- une coagulation
- une émulsion
- un empoids
- une diffusion
- une caramélisation
- une fusion

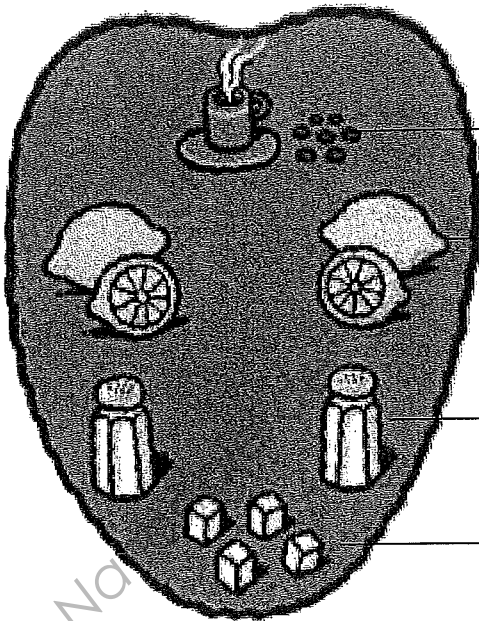
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors de la dégustation de votre Salade Piémontaise les organes des sens vont être sollicités.

1.4. Citer la principale saveur mise en évidence lors de la dégustation de ce plat.

1.5. Retrouver le principal organe qui intervient dans la perception de cette saveur.

1.6. Identifier sur le schéma de la langue les 4 saveurs élémentaires.



Langue et saveur

' source internet'

Afin de mieux satisfaire la clientèle, votre employeur vous demande d'apporter une attention particulière pour la présentation en vitrine de ce produit.

1.7. Proposer 3 facteurs pouvant contribuer à valoriser la qualité organoleptique de votre Salade Piémontaise auprès des clients:

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2ème Partie Sciences appliquées à l'hygiène : 5,5 points

2 . L'œuf est un aliment fragile et son utilisation pour la réalisation de la mayonnaise, demande un respect rigoureux des mesures d'hygiène.

2.1. Indiquer 2 raisons, propres à l'œuf qui font qu'il est un aliment à risques susceptible de provoquer une intoxication alimentaire.

- _____
- _____

2.2. Préciser, en cochant la bonne réponse, à quelle famille de micro-organismes appartiennent les **salmonelles** qui contaminent fréquemment les œufs.

- Bactéries
- Moisissures
- Levures
- Virus

2.3. Énoncer une mesure d'hygiène à mettre en œuvre lors de la réalisation de la mayonnaise dans chacune des situations suivantes :

- au niveau de la Main d'oeuvre : _____

- au niveau du Matériel : _____

- au niveau de la Matière première (les œufs) : _____

- au niveau du Milieu environnant : _____

- au niveau de la Méthode : _____

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4. Enoncer le principe de la chaîne du froid qui permettra d'assurer une qualité microbiologique satisfaisante de la Salade Piémontaise :

3ème Partie Sciences appliquées aux équipements : 7,5 points

3.1. L'eau potable que vous utilisez pour l'entretien de vos locaux est parfois dure.

3.1.1. Souligner dans le texte les caractéristiques d'une eau dure.

Document : eau potable, eau dure, eau douce

Une eau dure est une eau qui contient beaucoup de sels dissous, comme les sels de calcium et de magnésium. A l'inverse, une eau douce est une eau qui en contient peu.

Cependant, une eau trop dure peut présenter des inconvénients d'utilisation. L'eau dure diminue en effet les propriétés détergentes des lessives et savons qu'il faut utiliser en plus grande quantité. Certains sels, en particulier le calcaire, peuvent se déposer, sous forme solide appelée tartre, sur les parois des canalisations, des ballons d'eau chaude ou des chaudières. Enfin l'excès de calcaire laisse des dépôts sur la vaisselle et rend rêche le linge.

Source : <http://www.cnrs.fr/cw/dossiers/doseau/decouv/potable/dureDouc.html>

3.1.2. Enumérer trois inconvénients d'une eau dure.

3.1.3 Afin d'éviter ces inconvénients, nommer l'appareil qui peut-être utilisé.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2. Le rejet des eaux usées dans le réseau collectif est réglementé.

Il existe 3 dispositifs de pré-traitement des eaux usées avant de les envoyer aux égouts.

Relier à l'aide d'une flèche les dispositifs à leur fonction.

Les éplucheuses de pommes de terre rejettent de grandes quantités de fécules. Ce bac consiste à piéger ces fécules et à les filtrer pour éviter qu'elles ne colmatent les canalisations.

Séparateur à graisses

Les graisses entraînées par l'eau sont retenue à la surface du bac du fait de leur densité plus faible que celle de l'eau.

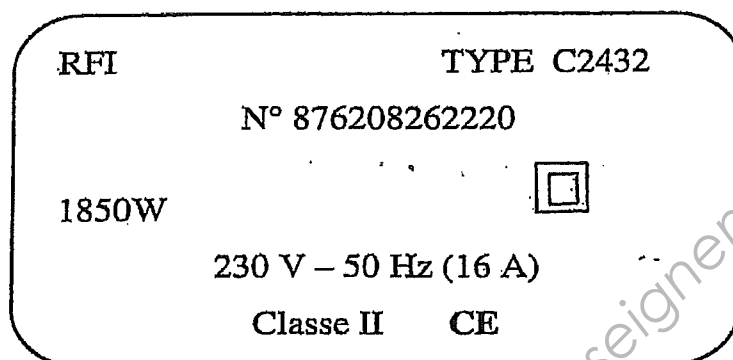
Débourdeur

Les matières lourdes (terres, épluchures) restent au fond d'une cuve qui se situe en sortie de siphon avant tout autre séparateur.

Séparateur à fécules

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3. Voici la plaque signalétique de votre nouvelle armoire frigorifique.



3.3.1. En vous aidant de cette plaque, compléter le tableau suivant :

Grandeur mesurée	Valeur relevée	Unité en toute lettre
Fréquence	50 Hz	Hertz
	230 V	
Intensité		Ampère
	1850 W	

3.3.2. Dans la liste suivante, cocher les affirmations exactes :

- Ce symbole signifie que :
- l'armoire frigorifique est reliée à la terre
 - le matériel a une double isolation
 - l'armoire frigorifique est encastrée