



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été numérisé par le Canopé de l'académie de Strasbourg
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

<u>1ère partie :</u> Sciences appliquées à l'alimentation	6 points
<u>2ème partie :</u> Sciences appliquées à l'hygiène	8.5 points
<u>3ème partie :</u> Sciences appliquées aux équipements	5.5 points
<u>Total</u>	20 points

CORRIGE

1ère partie : Sciences appliquées à l'alimentation 6 pts

Vous travaillez dans une charcuterie traditionnelle réputée pour vendre un excellent boudin noir « fait maison ».

Dans le tableau ci-dessous, vous trouverez l'analyse nutritionnelle du boudin noir.

<i>Valeur nutritionnelle du boudin noir</i>	<i>Pour 100g</i>	<i>Pour 1 portion de 125g</i>
Protéines	11g	13.8g
Glucides	3g	3.8g
Lipides	19g	23.8g
Dont acides gras saturés	7.4g	9.3g
Fibres alimentaires	2g	2.5g
Sodium	0.58g	0.73g
Equivalent en sel	1.5g	1.8g
Dont fer	17 mg Soit 121% des AJR (Apports journaliers recommandés)	21mg Soit 150% des AJR

1.1 - Relever les constituants alimentaires énergétiques : (0.25 x 3) 0.75 pt

- Glucides
- Lipides
- Protides

1.2 - Nommer le constituant alimentaire énergétique qui permet la construction et la réparation des tissus de notre organisme. 0.25 pt

Protéines

1.3 - Préciser à quel groupe d'aliments appartient le boudin noir. 0.5 pt

Viandes – Poissons - Œufs

1.4 – A l'aide de l'étiquette de la valeur nutritionnelle du boudin noir, calculer la valeur énergétique pour 100g de ce produit. 1 pt (0.25 x 4) 0,25 par nutriment

Protéines : (11 x 17) = 187 kJ (0,25)

Glucides : (3 x 38) = 51kJ (0,25)

Lipides : (19 x 17) = 722 kJ (0,25)

Total valeur énergétique pour 100g = 960 kJ (0,25)

1.5 – Compléter le tableau ci-dessous :

- Proposer un menu équilibré à partir des constituants alimentaires donnés,
- Indiquer le rôle de chaque constituant alimentaire

1.5 pts (0.25 x 6)

	<i>Menu</i>	<i>Constituants Alimentaires</i>	<i>Rôle</i>
<i>Entrée</i>	Ex : pamplemousse 0.25 pt	Vitamine C	<i>Renforce les défenses de l'organisme. Rôle anti-infectieux....</i> 0.25 pt
<i>Plat de résistance</i>	Boudin noir	Protides	
<i>Garniture</i>	Ex : pâtes 0.25 pt	Glucides Amidon	<i>Contraction musculaire – Energie musculaire....</i> 0.25 pt
<i>Dessert</i>	Ex : entremet, flan à la pistache 0.25 pt	Calcium	<i>Fortification des os et des dents – Croissance...</i> 0.25 pt

Lors de la cuisson du boudin, le mélange sang, morceau de porc, épices et condiments, épaissit.

1.6 – Nommer cette transformation. 0.5 pt

Coagulation des protides

1.7 - Nommer la saveur élémentaire perçue par le client à la dégustation du boudin. 0.5 pt

Saveur salée

1.8 – Citer deux autres saveurs élémentaires 1 pt (0.5 x 2)

-Sucrée ou Acide ou Amère

2^{ème} partie : Sciences appliquées à l'hygiène 8.5 pts

Lors de la vente du boudin dans la charcuterie, vous devez donner des conseils pour une bonne conservation des produits.

2.1 – Proposer 3 conseils à donner à vos clients pour la bonne conservation du boudin.
1.5 pts (0.5 x 3)

- Stocker rapidement au frais,
- Stocker à l'abri de l'air bien emballé,
- Consommer le boudin rapidement (maximum 3 jours).

2.2 - En déduire 3 conditions favorables au développement des micro-organismes dans les produits de charcuterie. 1.5 pts (0.5 x 3)

- Température ambiante (Entre 20°C et 40°C),
- Présence d'air pour les microbes aérobies,
- Humidité.....

Dans le cadre de votre activité, il est impératif d'analyser les risques afin de les éviter et de les maîtriser. Vous effectuez cette analyse lors de la fabrication du boudin en utilisant la méthode des « 5 M ». Chaque « M » représente une origine possible de contamination du boudin.

2.3 – Compléter le tableau ci-dessous en indiquant la signification de chaque « M » et proposer une mesure préventive à respecter pour écarter les risques de contamination

4 pts (0.5 x 8)

<i>Origine de la contamination</i>	<i>Mesures préventives à respecter pour la fabrication du boudin noir</i>
Matériel	<i>Le matériel doit être propre et désinfecté.....</i>
Main d'œuvre	<i>Bonne hygiène des mains</i>
Milieu	Nettoyage et désinfection satisfaisants des locaux de fabrication
Matières premières	<i>Autocontrôles à la réception, état du conditionnement, respect de la DLC, critères de fraîcheur.....</i>
Méthode	<i>Respect des règles d'hygiène et du protocole établi dans l'entreprise.</i>

Une analyse microbiologique réalisée, par un laboratoire, sur un produit de charcuterie élaboré dans votre entreprise, révèle un nombre trop important de staphylocoques dorés

2.4 – Cocher la famille de micro-organismes auquel appartient le Staphylocoque doré. 0.5 pt

- Bactérie** **Champignons microscopiques** **Virus**

Le staphylocoque doré est un micro-organisme pathogène.

2.5 – Définir le terme « pathogène », qui provoque une maladie 0.5 pt

2.6- Nommer le risque encouru par le client qui consomme ce produit de charcuterie. 0.5 pt

Intoxication alimentaire

3^{ème} partie : Sciences appliquées aux équipements. 5.5 pts

Le boudin doit être conservé en armoire frigorifique.

3.1 – Replacer les mots suivants sur le schéma d'une armoire frigorifique : 2 pts (0.5 x 4)

Détendeur – Compresseur – Evaporateur – Condenseur.

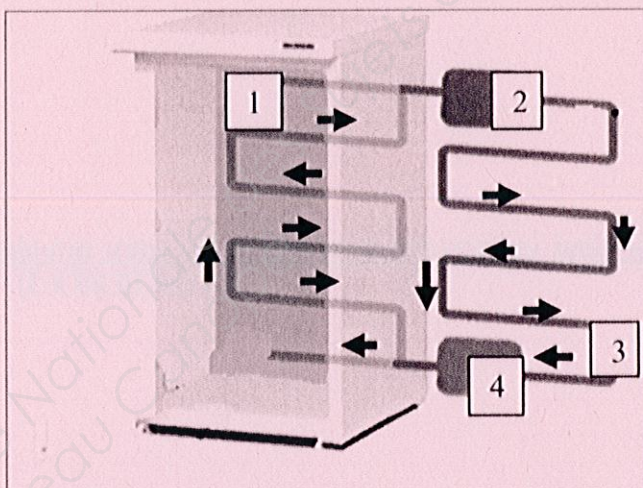


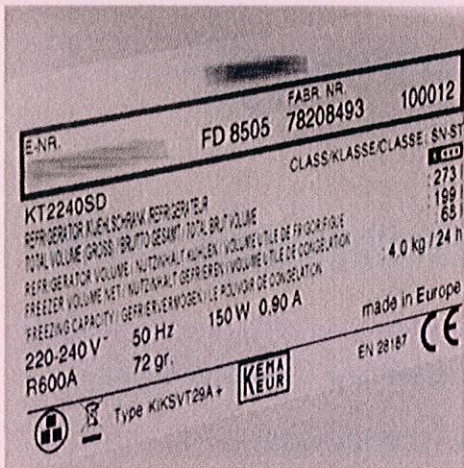
Image © L'Internaute Magazine

N°	Eléments constitutifs	Rôle
1	Evaporateur	le fluide passe de l'état liquide à l'état gazeux, d'où production de froid
2	Compresseur	Il augmente la pression du fluide
3	Condenseur	Le fluide passe de l'état gazeux à l'état liquide, d'où production de chaleur
4	Détendeur	Il diminue la pression du fluide

Voici la plaque signalétique de cette armoire frigorifique.

3.2 – Relever la puissance et la tension d'utilisation de cet appareil. Indiquer leurs unités de mesure.

2 pts (0.5 x 4)



Grandeurs électriques	Unités de mesure
Fréquence	Hertz
Puissance	Watts
Tension	Volts

3.3 - Citer 3 consignes d'utilisation à respecter pour un bon fonctionnement de votre armoire frigorifique.

1.5 pts (0.25 x 3)

- Limiter les ouvertures inutiles de la porte,
- Ne pas stocker de plats chauds,
- Vérifier l'étanchéité des joints,
- Dépoussiérer le condenseur,
- Ne pas surcharger l'appareil....