



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

**Ce document a été mis en ligne 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.

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

<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

CAP CHARCUTIER-TRAITEUR	Code :	Session 2014	SUJET
EP3 Sciences Appliquées	Durée totale : 1 h	Coef : 1	Page 1/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

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
Fer	17 mg Soit 121% des AJR (Apports journaliers recommandés)	21mg Soit 150% des AJR

1.1 - Relever les constituants alimentaires énergétiques.

.....

.....

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

.....

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

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4 - A l'aide de la valeur nutritionnelle du boudin noir, calculer la valeur énergétique pour 100g de ce produit. (détailler les calculs).

.....

.....

.....

1.5 - Compléter le tableau ci-dessous :

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

	<i>Menu</i>	<i>Constituants Alimentaires</i>	<i>Rôle</i>
<i>Entrée</i>	-	Vitamine C	-
<i>Plat de résistance</i>	Boudin noir	Protides	
<i>Garniture</i>	-	Glucides Amidon	-
<i>Dessert</i>	-	Calcium	-

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

1.6- Nommer cette transformation.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

.....

1.8 – Citer deux autres saveurs élémentaires.

-

-

2ème partie : Sciences appliquées à l'hygiène (8,5pts)

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 une bonne conservation du boudin.

-

-

-

2.2 - En déduire 3 conditions favorables au développement des micro-organismes dans les produits de charcuterie.

-

-

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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.

Origine de la contamination	Mesures préventives à respecter pour la fabrication du boudin noir
M.....	-
M.....	-
Milieu	Nettoyage et désinfection satisfaisants des locaux de fabrication
M.....	-
M.....	-

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.

Bactérie

Champignons microscopiques

Virus

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le staphylocoque doré est un micro-organisme pathogène.

2.5 -Définir le terme « pathogène ».

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

3ème partie : Sciences appliquées aux équipements. (5,5pts)

Le boudin doit être conservé en armoire frigorifique.

3.1 - Replacer les mots suivants sur le schéma d'une armoire frigorifique :

Détendeur – Compresseur – Evaporateur – Condenseur

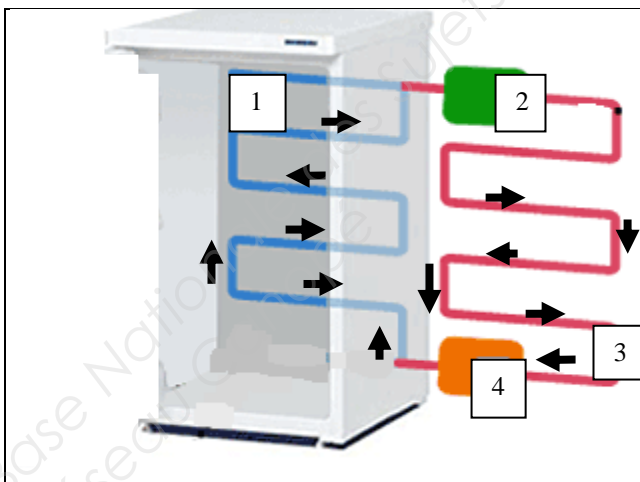


Image © L'Internaute Magazine

Numéros	Eléments constitutifs	Rôle
1	Le fluide passe de l'état liquide à l'état gazeux d'où production de froid
2	Il augmente la pression du fluide
3	Le fluide passe de l'état gazeux à l'état liquide d'où production de chaleur
4	Il diminue la pression du fluide

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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.



<i>Grandeurs électriques</i>	<i>Unités de mesure</i>
Fréquence	Hertz
.....
.....

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

.....

.....

.....