



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé  
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

### SCIENCES APPLIQUEES

<b>Première partie : Sciences appliquées à l'alimentation</b>	<b>/ 5,5 points</b>
<b>Deuxième partie : Sciences appliquées à l'hygiène</b>	<b>/ 9 points</b>
<b>Troisième partie : Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels</b>	<b>/ 5,5 points</b>
<b>Total</b>	<b>/ 20 points</b>

<b>CAP CHARCUTIER TRAITEUR</b>	<b>Code :</b>	<b>Session 2016</b>	<b>SUJET</b>
<b>EP3 SCIENCES APPLIQUEES</b>	<b>Durée : 1 h</b>	<b>Coefficient 3</b>	<b>Page 1/7</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 1<sup>ère</sup> Partie : Sciences appliquées à l'alimentation (5,5 points)

**Vous travaillez chez un artisan charcutier traiteur. Votre employeur vous demande de fabriquer des cornets de jambon blanc à la macédoine de légumes.**

Vous avez à votre disposition :

- un jambon blanc à trancher ;
- les légumes pour la macédoine : carottes, pommes de terre et navets frais, haricots verts et petits pois surgelés, bouquet garni, persil ;
- les ingrédients pour la mayonnaise : huile de tournesol, jaune d'œuf, moutarde, vinaigre, sel et poivre.

1.1- Préciser le rôle principal de chaque constituant alimentaire en les reliant par une flèche.

- |            |   |                    |
|------------|---|--------------------|
| Protides   | • | • Rôle énergétique |
| Glucides   | • | • Rôle plastique   |
| Vitamine C | • |                    |
| Lipides    | • | • Rôle fonctionnel |
| Calcium    | • |                    |

Les vitamines contenues dans les légumes sont fragiles. Lors de la réalisation de la macédoine de légumes, certaines pratiques accélèrent la destruction des vitamines.

1.2- Citer 3 pratiques qui accélèrent cette destruction.

.....

.....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2<sup>ème</sup> Partie : Sciences appliquées à l'hygiène (9 points)

Pour la préparation des cornets de jambon blanc à la macédoine de légumes, votre employeur vous demande de prendre toutes les précautions nécessaires pour limiter les risques d'intoxication alimentaire.

2.1- Citer 3 types d'intoxications alimentaires et donner un exemple pour chacune d'entre elles.

Types d'intoxication	Exemples

2.2- Citer et justifier 2 mesures que vous allez mettre en œuvre pour limiter les risques d'intoxication alimentaire en complétant le tableau ci-dessous.

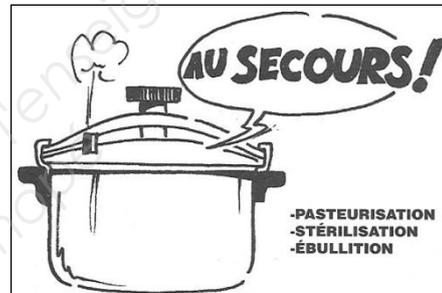
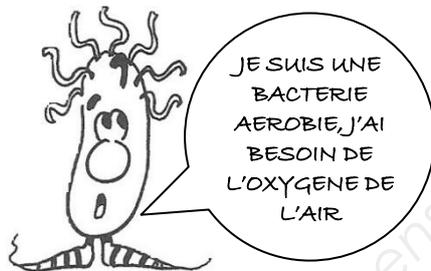
Mesure à mettre en œuvre	Justification

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les micro-organismes se développent dans certaines conditions.



## Document 1



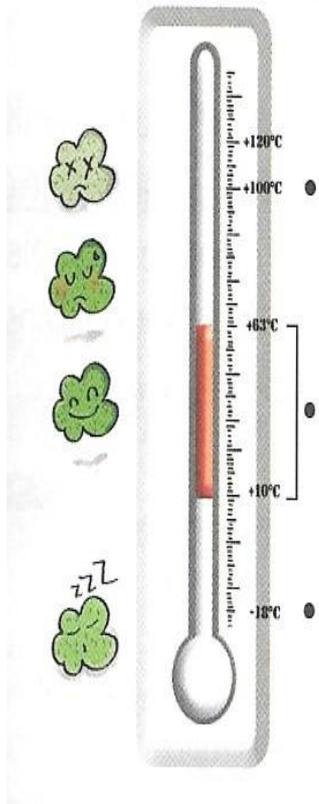
Extrait de modules de sciences appliquées à l'hygiène et à l'alimentation, éditions BPI

2.3- A l'aide du document 1, déduire 5 conditions de vie favorables au développement des micro-organismes.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4- Positionner sur le thermomètre les zones d'activité des bactéries en reliant les points.



- la zone optimale de croissance bactérienne
- la température à laquelle la plupart des bactéries meurent
- la température à laquelle la multiplication bactérienne s'arrête

Après la cuisson des légumes, vous placez ces derniers dans la cellule de refroidissement rapide.

2.5- Justifier l'utilisation de la cellule de refroidissement rapide.

.....

.....

.....

### 3<sup>ème</sup> Partie : Sciences appliquées aux équipements (5.5 points)

**Vous procédez au nettoyage des matériels utilisés dont la trancheuse à jambon.**

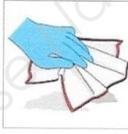
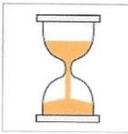
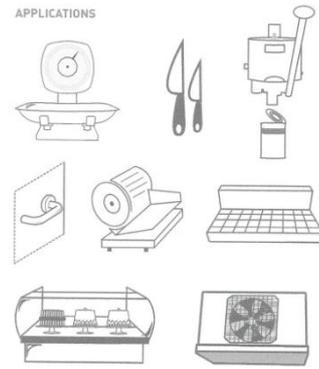
Vous avez plusieurs produits à votre disposition : abrasif, détergent, détergent désinfectant à usage alimentaire (DDA), solvant.

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.1- Indiquer dans le tableau suivant, le mode d'action de chacun d'eux.

Type de produit	Mode d'action
Abrasif	
Détergent	
Détergent désinfectant à usage alimentaire	
Solvant	

Après avoir nettoyé la trancheuse à jambon à l'eau chaude additionnée de détergent, vous la désinfectez. Avant d'utiliser le spray désinfectant alimentaire, vous lisez les instructions sur la fiche technique du produit.

<p><b>Les points forts du spray désinfectant alimentaire SR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assure une désinfection complète des zones à risque après nettoyage,</li> <li>• Permet une désinfection des surfaces et du matériel sensible à l'humidité ou des zones difficilement accessibles,</li> <li>• Pulvérisateur assurant une diffusion homogène,</li> <li>• Désinfectant puissant, efficace sur les bactéries, les levures et les moisissures.</li> </ul> <p style="text-align: center;">Bactéricide : EN 1040, EN 1276, EN 13697. Fongicide : EN 1275, EN 1650, EN 13697.</p> <p><b>MÉTHODE</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>1- Enlever les souillures apparentes</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>2- Pulvériser</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>3- Temps de contact 5 à 15 min.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>4- Essuyer ou laisser sécher</p> </div> </div>	<p style="text-align: center;"><b>SPRAY DESINFECTANT ALIMENTAIRE SR</b></p> <p style="text-align: center;">Dosage prêt à l'emploi.</p> <p style="text-align: center;">APPLICATIONS</p> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Une Équipe de Spécialistes</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Le professionnel de la désinfection</p> </div> </div> <p style="text-align: center; font-size: small;">Pavé du Moulin • 59260 Lille - Hellemmes • FRANCE</p> <p style="text-align: center;"><b>Document 2 : Fiche produit</b></p>
---	--

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2- Après avoir lu cette fiche, cocher les bonnes réponses.

- Ce produit est     un détergent                       un désinfectant
- Il est utilisé :     avant nettoyage                       après nettoyage
- Il agit sur :         les bactéries                               les virus  
                             les levures                                   les moisissures
- Dosage :             Il doit être dilué                       il est prêt à l'emploi
- Il est nécessaire de laisser agir le produit :     oui                       non

3.3- Énoncer 2 règles de sécurité à respecter afin d'éviter les accidents lors de l'entretien de la trancheuse à jambon.

.....

.....