



**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)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	Note : <input type="text"/>	

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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CHARCUTIER TRAITEUR

SESSION 2018

ÉPREUVE EP3 : SCIENCES APPLIQUÉES

Partie 1 : Sciences appliquées à l'alimentation.	/ 6 points
Partie 2 : Sciences appliquées à l'hygiène.	/ 7,5 points
Partie 3 : Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels.	/ 6,5 points
TOTAL	/ 20 points

L'USAGE DE LA CALCULATRICE N'EST PAS AUTORISÉ.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHARCUTIER TRAITEUR		Code : 1806-CAP CT EP3	SUJET
SESSION 2018	Épreuve EP3 : SCIENCES APPLIQUEES		
	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page : 1 sur 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 1 : Sciences appliquées à l'alimentation.

/ 6 points

Vous êtes charcutier traiteur au « Relais des saveurs ». Pour la réalisation d'une entrée, vous préparez deux sortes de terrines de poisson et une mayonnaise.

Document 1 : Analyse nutritionnelle des terrines de poisson.

Constituants alimentaires	Terrine de saumon	Terrine de thon
	Pour 100 grammes	
Protéines	10 g	14,7 g
Glucides	5,5 g	3,2 g
Lipides	17,5 g	22,6 g
Fibres	0,5 g	0,8 g
Sodium	1 g	2 g
Vitamine C	0,5 mg	0,5 mg

Source : D'après table Ciqual

1.1 - Préciser à quel groupe d'aliments appartiennent ces terrines de poisson.

-

1.2 - Nommer le constituant alimentaire dont le rôle principal est de bâtir les tissus de notre organisme.

-

1.3 - Relever dans le document 1 les trois constituants alimentaires énergétiques.

-

-

-

1.4 - Identifier dans le document 1 le nom de la terrine la plus riche en matières grasses tout en justifiant la réponse.

- Nom de la terrine :

-Justification :

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHARCUTIER TRAITEUR		SUJET	
SESSION 2018	Épreuve EP3 : SCIENCES APPLIQUEES		
	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page : 2 sur 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5 - Citer parmi les quatre saveurs élémentaires celle perçue lors de la dégustation des terrines.

-

1.6 - Citer trois facteurs liés à l'individu qui perturbent la perception sensorielle d'un aliment.

-

-

-

1.7 - Cocher la bonne réponse pour chaque proposition ci-dessous :

- La réaction qui a lieu lors de la réalisation de la mayonnaise est :

Une coagulation des protéines Une émulsion Une réaction de Maillard

- Le constituant alimentaire intervenant dans une telle réaction est :

Un glucide Un lipide Une protéine Une vitamine

PARTIE 2 : Sciences appliquées à l'hygiène.

/ 7,5 points

Vous préparez votre mayonnaise en utilisant des œufs frais de poules élevées en plein air.

Document 2 : Les salmonelles.

Les salmonelles sont des bactéries pouvant provoquer une infection alimentaire : la salmonellose, l'une des toxi-infections les plus répandues en Europe, même si elle est en nette diminution depuis plusieurs années. La plupart du temps, chez l'adulte en bonne santé, cette infection est peu sévère et ne nécessite pas de traitement antibiotique.

Ces bactéries résistent au froid (et donc au réfrigérateur et au congélateur) mais sont tuées par la chaleur. Ainsi les aliments crus sont les plus fréquemment contaminés : viandes (surtout les volailles), œufs et préparations à base d'œufs crus ou peu cuits...

Source : D'après <http://agriculture.gouv.fr>

2.1 - Relever dans le document 2 le nom de l'agent responsable du risque de toxi-infection alimentaire.

-

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHARCUTIER TRAITEUR		SUJET	
SESSION 2018	Épreuve EP3 : SCIENCES APPLIQUEES		
	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page : 3 sur 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2 – Définir une Toxi-Infection Alimentaire Collective à l'aide de trois caractéristiques.

-

-

-

2.3 - Indiquer deux mesures d'hygiène à respecter pour éviter toute contamination de la mayonnaise lors du cassage des œufs.

-

-

Vous terminez votre journée de travail par une désinfection des locaux avec le produit dont un extrait de la fiche technique est fourni ci-dessous.

Document 3 : DDM Eco dégraissant désinfectant moussant.

Nettoyage et désinfection des sols et surfaces (murs, plans de travail, chambres froides...)
Bactéricide en 15 min, dilué à 1% pour une température de 20 °C.
Fongicide en 15 min, dilué à 2 % pour une température de 20 °C.
Dilution : 1 à 2% en centrale de nettoyage ou en trempage ; 2 à 3% en canon à mousse.
pH à dilution : 11.8.
Homologué Ministère de l'Agriculture.
Agréé contact alimentaire.



Source : Extrait de la fiche technique DDM Eco Anios Pro

2.4 - Citer les deux modes d'action du produit présenté dans le document 3.

-

-

2.5 - Relever sur le document 3 la mention qui permet d'utiliser ce produit dans le laboratoire de charcuterie.

-

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHARCUTIER TRAITEUR		SUJET	
SESSION 2018	Épreuve EP3 : SCIENCES APPLIQUEES		
	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page : 4 sur 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.6 - À l'aide du document 3, identifier les trois paramètres du produit DDM Eco permettant d'éliminer efficacement les bactéries.

Concentration :

Température :

Temps d'action :

2.7 - Indiquer la conséquence d'un mauvais dosage de ce produit pour chacune des situations suivantes.

- Pas assez de produit :

- Trop de produit :

2.8 - Indiquer la signification du pictogramme présent sur le document 3.

-

2.9 - En déduire une mesure de prévention pour le personnel qui utilise un tel produit.

-

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHARCUTIER TRAITEUR		SUJET	
SESSION 2018	Épreuve EP3 : SCIENCES APPLIQUEES		
	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page : 5 sur 7


NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 3 : Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels.

/ 6,5 points

Pour préparer vos terrines, vous disposez d'un batteur mélangeur électrique dont la fiche technique est la suivante :

Document 4 : Le mixeur planétaire.

	<p>Caractéristiques du mixeur planétaire :</p> <ul style="list-style-type: none">- Corps en métal- Cuve en acier inox- Equipé d'un monte et baisse de cuve- Coupe-circuit de sécurité- Grille de protection- Cuve lavable au lave-vaisselle- 3 vitesses réglables	<p>Modèle 30L</p> <ul style="list-style-type: none">- 230 V- 1500 W- 6,52 A- Capacité : 30 litres- Vitesses : 91, 166, 282 tours/ min- Dimensions (LxPxH): 540 x 570 x 1030 mm- Poids : 170 Kg
--	--	---

Source : Fiche technique extraite de promoshop.fr

3.1 - Relier par un trait chaque organe du batteur mélangeur à son rôle.

Organes du batteur

- Fouet •
- Levier de vitesse •
- Interrupteur •
- Moteur •

Rôles

- Assurer la mise en fonctionnement ou l'arrêt de l'appareil
- Choisir la vitesse de rotation du bras mélangeur
- Battre les préparations par rotation
- Transformer l'énergie électrique en énergie mécanique

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHARCUTIER TRAITEUR		SUJET	
SESSION 2018	Épreuve EP3 : SCIENCES APPLIQUEES		
	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page : 6 sur 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2 - Relever sur le document 4 les informations suivantes :

La tension :

La puissance :

L'intensité :

3.3 - La grille de protection du batteur présenté dans le document 4 est un organe de sécurité. Justifier cette affirmation.

-
.....

3.4 - Relever dans le document 4 un élément de protection électrique.

-

3.5 - Citer un autre dispositif de sécurité électrique.

-

3.6 - Indiquer deux risques électriques pour le personnel.

-

-

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHARCUTIER TRAITEUR		SUJET	
SESSION 2018	Épreuve EP3 : SCIENCES APPLIQUEES		
	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page : 7 sur 7