



**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 2019

ÉPREUVE EP3 : SCIENCES APPLIQUÉES

Partie 1 : Sciences appliquées à l'alimentation.	/ 6,5 points
Partie 2 : Sciences appliquées à l'hygiène.	/ 7 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 : 1906-CAPCT EP3	SUJET
SESSION 2019	Épreuve EP3 : SCIENCES APPLIQUEES		
	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page : 1 sur 6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 1 : Sciences appliquées à l'alimentation.

/ 6,5 points

Dans le cadre de votre travail de traiteur dans l'entreprise « Charcuterie et Gourmandises », une macédoine de légumes doit être réalisée. Voici la liste des ingrédients utilisés dans cette recette : Carottes - Haricots verts - Céleri rave - Navets - Œufs - Huile de tournesol.

1.1- Dans le tableau ci-dessous :

- Remplacer les ingrédients de la macédoine de légumes devant le groupe alimentaire correspondant.
- Préciser les constituants alimentaires caractéristiques de chaque groupe alimentaire.

Groupes alimentaires	Ingrédients	Constituants alimentaires caractéristiques
V.P.O.	-	-
Matières grasses	-	-
Fruits et légumes	- - - -	- - - fibres alimentaires

1.2- Nommer la vitamine qui sera détruite lors de la cuisson des légumes.

-

1.3- Citer un facteur autre que la chaleur qui peut détruire les vitamines.

-

1.4- Cocher la bonne réponse :

Une mayonnaise est : Une émulsion stable Une émulsion instable

1.5- Entourer les deux constituants alimentaires qui interviennent dans cette émulsion.

Glucides - Lipides - Vitamines - Éléments minéraux - Eau

1.6- Indiquer la saveur principale d'une mayonnaise.

-

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHARCUTIER TRAITEUR		SUJET	
SESSION 2019	Épreuve EP3 : SCIENCES APPLIQUEES		
	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page : 2 sur 6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.7- Citer un facteur lié à l'individu qui modifie la perception de ce goût.

.....

Document 1 : Cuisson à l'eau et cuisson vapeur des légumes

Des éléments minéraux et certaines vitamines sont solubles dans l'eau. [...] Ces vitamines hydrosolubles s'échappent dans l'eau de cuisson. La perte de ces vitamines et minéraux peut atteindre 40%. D'où l'intérêt de faire des soupes, en utilisant cette eau ou de garder le liquide pour s'en servir comme bouillon. Il vaut donc mieux en tous cas limiter le temps d'immersion.

La cuisson à la vapeur est une cuisson rapide, à température raisonnable, qui préserve bien les qualités nutritionnelles et évite le contact direct avec l'eau [...] les arômes sont mieux conservés.

Source : <http://www.lexpress.fr>

1.8 Cocher le type de cuisson le plus approprié pour la cuisson des légumes de la macédoine à l'aide du document 1.

À l'eau

À la vapeur

1.9 Justifier la réponse à l'aide de deux arguments.

.....

.....

PARTIE 2 : Sciences appliquées à l'hygiène.

/ 7 points

Document 2 : Les T.I.A.C.

Parmi les 1 390 foyers de T.I.A.C. déclarés en 2015, 32% sont survenus dans le cadre de repas familiaux, 38% en restauration commerciale et 29% en restauration collective (entreprises, cantines scolaires, banquets, instituts médico-sociaux (IMS)...).

En 2015, dans 35% des T.I.A.C. où un agent pathogène a été confirmé ou suspecté, les aliments suspectés sont des plats avec des aliments composés ou des plats cuisinés. La consommation de viandes a été suspectée comme étant à l'origine de la toxi-infection dans 16% des foyers de T.I.A.C., suivie par les poissons (10%), les volailles (9%), les coquillages (6%), les œufs et produits à base d'œufs (6%), les produits de charcuterie (6%), les produits laitiers (5%), et les crustacés (3%).

Source : <http://www.interbev.fr>

2.1 - Relever dans le document 2, le pourcentage de T.I.A.C. apparues en 2015 :

- dans la restauration commerciale dont font partie les traiteurs :

.....

- lié à la consommation de plats dont fait partie la mayonnaise :

.....

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHARCUTIER TRAITEUR		SUJET	
SESSION 2019	Épreuve EP3 : SCIENCES APPLIQUEES		
	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page : 3 sur 6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2- Indiquer la signification du sigle T.I.A.C.

T..... I..... A..... C.....

2.3- Citer trois symptômes les plus caractéristiques d'une T.I.A.C.

-
-
-

Une analyse microbiologique de la macédoine de légumes a été effectuée par un laboratoire. Les résultats se trouvent dans le document 3.

Document 3 : Résultats de l'analyse microbiologique de la macédoine de légumes.

Recherches	Résultats	Normes
Flore totale aérobie et anaérobie mésophile /g	200 000 ufc/g	< 300 000 ufc/g
Coliformes totaux /g	75 ufc/g	< 100 ufc/g
Coliformes fécaux /g	60 ufc/g	< 10 ufc/g
Staphylocoques dorés /g	10 ufc/g	< 100 ufc/g
Salmonelles dans 25g	Absence	Absence

Source créée par les concepteurs du sujet

2.4- Relier les mots utilisés dans l'analyse microbiologique à leurs définitions correspondantes.

MOTS

Aérobie ●
Flore ●
Anaérobie ●

DÉFINITIONS

● Qui se développe en absence d'oxygène
● Qui a besoin d'oxygène de l'air pour vivre
● Ensemble de micro-organismes

2.5- Citer une cause qui pourrait expliquer la présence en grand nombre des coliformes fécaux trouvés dans l'analyse microbiologique.

-

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHARCUTIER TRAITEUR		SUJET	
SESSION 2019	Épreuve EP3 : SCIENCES APPLIQUEES		
	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page : 4 sur 6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.6- Proposer deux mesures d'hygiène visant à éviter cette contamination.

-

-

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

/ 6,5 points

Après le nettoyage de la vaisselle utilisée pour fabriquer la macédoine, les eaux usées peuvent contenir des effluents gras.

Document 4 : Le problème des effluents gras

- Le beurre ou la margarine cachés dans les préparations peuvent se retrouver dans les effluents rejetés aux égouts par la plonge, le lave-batteries et les lave-mains.
- Solubilisés par l'eau chaude et les détergents, les graisses tendent à se solidifier dans les canalisations en se refroidissant. Elles finissent donc par boucher les conduits situés dans le domaine privé ou public. Une remise en état peut s'avérer coûteuse.
- Les commerces de bouche qui travaillent avec des denrées animales (bouchers-charcutiers, restaurateurs, traiteurs...) ont l'obligation d'adopter un dispositif permettant de séparer les eaux des graisses (séparateur de graisse ou « bac à graisse ») [...] pour éviter les remontées d'odeurs (en se décomposant, les amas de graisse génèrent de mauvaises odeurs). Certains dispositifs sont adaptés pour les lave-batteries.

Le dispositif doit être vidangé une fois tous les deux à trois mois (voire plus selon l'activité) par des sociétés spécialisées.

Source : <http://www.latoque.fr>

3.1- Indiquer deux conséquences de l'évacuation directe des effluents gras dans les canalisations à l'aide du document 4.

-

-

3.2- Relever, dans le document 4, le nom du dispositif qu'il est obligatoire d'installer pour gérer les effluents gras chez un traiteur ainsi que sa fréquence d'entretien.

Nom du dispositif :

Fréquence d'entretien :

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHARCUTIER TRAITEUR		SUJET	
SESSION 2019	Épreuve EP3 : SCIENCES APPLIQUEES		
	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page : 5 sur 6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3- Identifier trois équipements sous lesquels ce dispositif peut être installé chez le traiteur.

.....
.....
.....

Un manque d'entretien de ce dispositif peut attirer rongeurs et insectes.

3.4- Citer deux dangers liés à la présence de rongeurs ou d'insectes dans un local.

.....
.....

3.5- Relier chaque action suivante à la mesure correspondante.

ACTIONS

- Grillager les ouvertures ●
- Choisir des poubelles étanches ●
- Déposer un gel insecticide ●

MESURES

- Mesure de prévention
- Mesure de lutte

3.6- Proposer une autre mesure de prévention pour lutter contre les insectes et les rongeurs.

.....