DANS CE CADRE	Académie : Session :
	Examen ou concours : Série* :
	Spécialité/option : Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous-épreuve :
	NOM (en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)
	Prénoms : n° du candidat
	Né(e) le : (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)
NE RIEN ECRIRE	Examen : Série* :
	Spécialité/option :
	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous-épreuve :
	Note : /20 Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :
	Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Sujet interacadémique **Session 2000**

BEP Alimentation et double candidature
option Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur

Codes : 510-22104 / 500-22124

EP2 : SCIENCES APPLIQUEES
PREPARATION TRAITEUR

Durée : 2 h 30 *Coefficient* : 3

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : **8**

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

BEP	CAP
16	20

1 – SCIENCES APPLIQUÉES A L'ALIMENTATION

1.1 Équilibre des menus

Nicolas, 17 ans mange à la cantine

Le menu proposé est :

Tomates vinaigrette
Pâtes au beurre – Steak haché
Brioche + Compote de pommes
Eau

1.1.1 Compléter le tableau en citant les 6 groupes d'aliments et en plaçant les éléments du menu de Nicolas face au groupe correspondant.

GROUPE D'ALIMENTS	MENU

1.1.2 Quel groupe n'est pas représenté dans le menu de Nicolas ?

.....

1.1.3 Quelle est l'importance de ce groupe ?
Constituants principaux : .....

.....

Rôle de ces constituants : .....

.....

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

BEP	CAP

1.2 Les pâtisseries sont riches en glucides et lipides. Quels risques court un individu à consommer trop de pâtisserie ? (3 réponses attendues).

.....

.....

1.3 Apport énergétique des aliments

Compléter :

- Valeur énergétique d'1 gramme de glucides : .....
- Valeur énergétique d'1 gramme de lipides : .....
- Valeur énergétique d'1 gramme de protides : .....

1.4 Digestion

La digestion a pour rôle de simplifier les constituants alimentaires en nutriments.

1.4.1 Qu'est-ce qu'un nutriment ?

(Question à ne pas traiter, pour les candidats au CAP seul)

.....

1.4.2 Relier chaque constituant alimentaire au nutriment correspondant :

Glucides	Acide gras
Lipides	Acides aminés
Protides	Glucose

1.4.3 Légender le schéma et indiquer le nom des sucs digestifs correspondants :

(Question à ne pas traiter, pour les candidats au CAP seul)

SCHÉMA	NOMS	SUCS DIGESTIFS
GLANDES SALIVAIRES		
PHARYNX		
DIAPHRAGME		
ANUS — RECTUM		

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 – SCIENCES APPLIQUÉES A L'HYGIÈNE

BEP	CAP
12	12

Les risques microbiens existent pour les pâtisseries à base de crème pâtissière, de crème au beurre et crème ganache ainsi que pour les glaces.
Ces produits présentent en effet un milieu favorable pour le développement de bactéries (salmonelle, staphylocoque doré) responsables de T.I.A.
La contamination des différentes préparations est souvent due à la présence dans l'entreprise d'un porteur sain et/ou au non-respect des règles élémentaires d'hygiène.

2.1 Définir :

Porteur sain : .....

.....

T.I.A. : T ..... I ..... A .....

Caractéristiques d'une T.I.A. :

.....

.....

2.2 A quels moments un pâtissier doit-il impérativement se laver les mains (3 réponses attendues) ?

.....

.....

.....

2.3 Fabrication d'éclairs au chocolat

2.3.1 Citer trois risques de contamination lors de cette fabrication :

.....

.....

.....

2.3.2 Donner deux conseils liés à l'utilisation des poches à douille.

.....

.....

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

BEP	CAP
12	8

3 – SCIENCES APPLIQUÉES A L'ÉQUIPEMENT

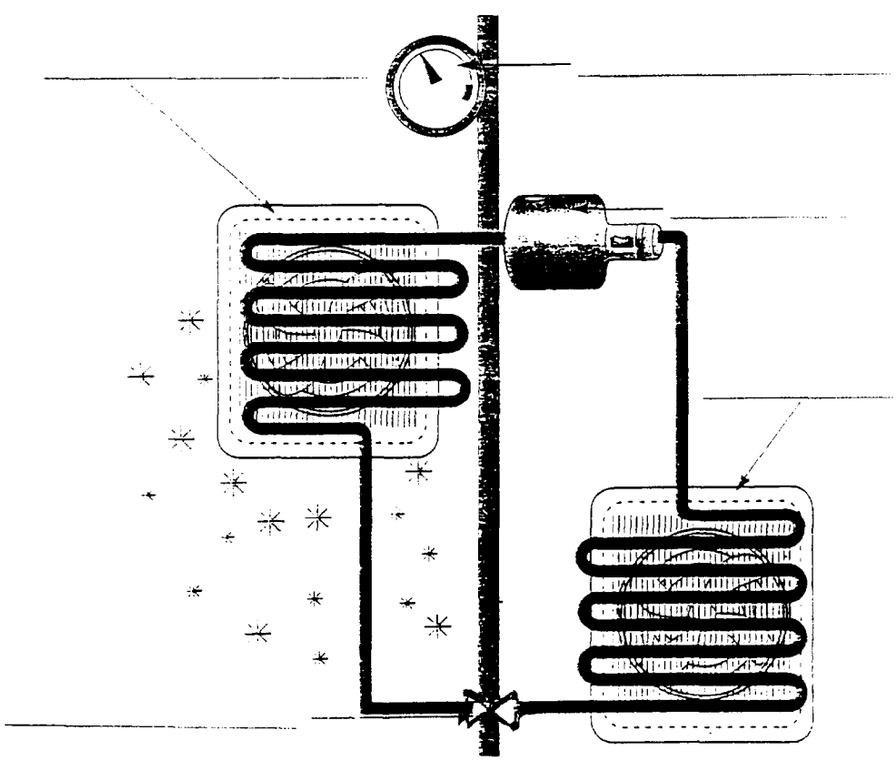
3.1 Le Froid

3.1.1 Compléter

	Zone de température	Appareils
Froid positif		
Froid négatif		

3.1.2 Compléter le schéma de moteur d'une chambre froide avec les mots suivants : **(Question à ne pas traiter, pour les candidats au CAP seul)**

Détendeur - Évaporateur – Thermomètre – Condensateur Compresseur



NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

	BEP	CAP
3.1.3 Citer 2 consignes d'entretien d'un réfrigérateur :		
.....		
.....		
3.2 L'eau potable		
3.2.1 Qu'est-ce qu'une eau potable ? **(Question à ne pas traiter, pour les candidats au CAP seul)**		—
.....		
3.2.2 Citer 4 caractéristiques d'une eau potable :		
.....		
.....		
.....		
.....		
3.2.3 Remettre dans l'ordre les différentes étapes (vignettes A à F ci-dessous) du traitement de l'eau. **(Question à ne pas traiter, pour les candidats au CAP seul)**		—

A : la distribution Surveillance, entretien, Contrôles du réseau... pour vous fournir en permanence une eau en volume suffisant et de qualité constante.	**B : la restitution de l'eau** Les eaux usées sont dépolluées biologiquement (bactéries se nourrissant de la pollution) ou par filtration. Puis, elles sont rendues assainies à la nature.	**C : Le stockage** Dans la partie supérieure des châteaux d'eau pour alimenter les logements les plus hauts. Télésurveillance des installations.
D : Le traitement Décantation, filtration sur sable et stérilisation. Ou ultrafiltration par membranes qui stoppent net virus et bactéries.	**E : L'épuration des eaux usées** Toute eau consommée est polluée, même celle qui a lavé votre salade ! Elle est collectée et acheminée vers la station d'épuration.	**F : Le pompage** L'eau brute est prélevée dans les eaux de surface (rivières, lacs, fleuves) dans les nappes souterraines ou dans les sources.

Traitement de l'eau : .....

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

1. LES TYPES ET LES MODES DE CUISSSON

Indiquez, pour chacun des modes de cuisson, le type correspondant : concentration, mixte, expansion.

Donnez un produit pour lequel ce mode de cuisson peut être appliqué.

Modes	Types	Produits
Rôtir		
Sauter en sauce		
Frire		
Braiser		

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. LES FONDS ET FUMETS

Donnez 2 utilisations du court bouillon et du fumet de poisson.

	utilisations
court bouillon	....
fumet de poisson	....

Quels sont les éléments essentiels d'un court-bouillon ?

3. LA PATISSERIE CHARCUTIERE

Quelle pâte est utilisée pour l'élaboration des produits suivants ?

- Friands :

- Appareil à gnocchis :

- Quiches :

- Saucisson brioché :

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

4. LES PATES

Complétez la fiche technique de la pâte à choux.

ingrédients	quantités	progression de travail
eau	0,250 litre	- Peser les ingrédients
.....	.....	- Chauffer l'eau et le ..... dans une casserole
sel	PM	- Ajouter la .....
.....	.....	- Faire sécher
.....	.....	- Incorporer les .....hors du .....

5. LES HORS D'OEUVRE

Attribuez à chaque hors d'œuvre l'élément d'assaisonnement correspondant : vinaigrette, mayonnaise, huile d'olive, jus de citron. **Citez l'élément principal de ces hors d'œuvre.**

Hors d'œuvre	Elément d'assaisonnement	Elément principal
Salade piémontaise		
Taboulé		
Salade mexicaine		
Salade mimosa		