

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Épreuve/sous-épreuve :	
NOM :	
<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	n° du candidat <input type="text"/>
Né (e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>

NE RIEN ÉCRIRE

Examen :	Série :	Numérotez chaque page (dans le cadre en bas de la page) et placez les feuilles intercalaires dans le bon sens.
Spécialité/option :		
Repère de l'épreuve :		
Épreuve/sous-épreuve :		
<small>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</small>		
Note :	Appréciation du correcteur.	
<input type="text"/>	/ 20	

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

B.E.P. ALIMENTATION
Dominante Préparateur en produits carnés
Option B : Equidés

EP.2
SCIENCES APPLIQUÉES
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE
PRÉPARATION TRAITEUR

Durée 3 h 30

Coefficient 05

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.
Se sujet comprend 14 documents

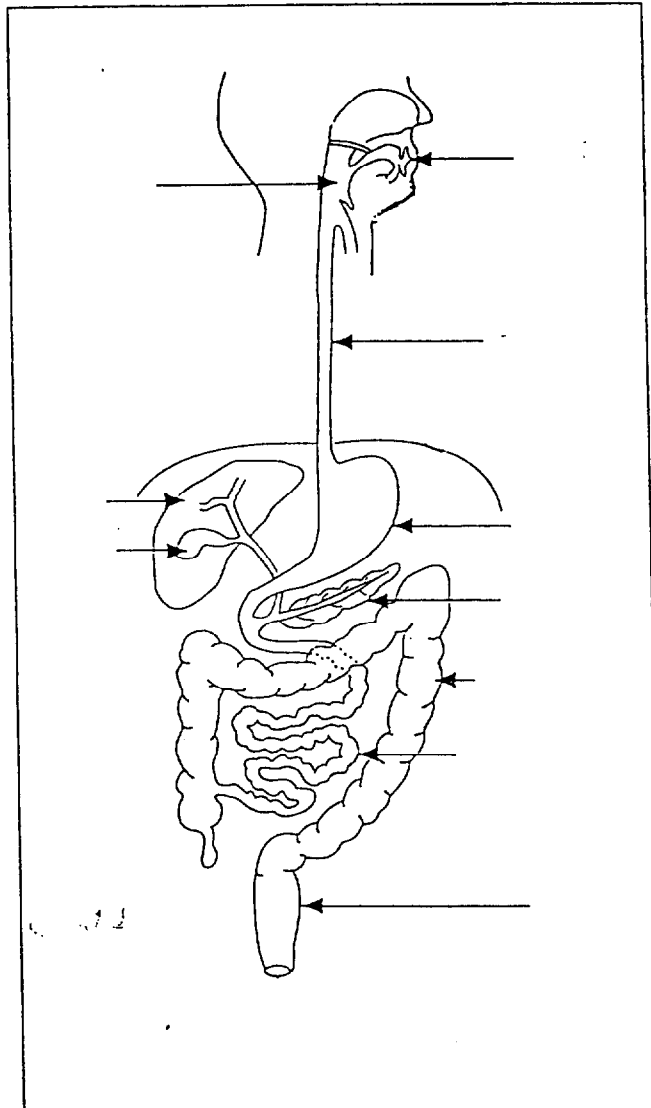
NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

1 – Sciences Appliquées à l’Alimentation et à l’hygiène.

1.1 – Légender le schéma de l’appareil digestif.

CAP 20 pts	BEP 13 pts
---------------	---------------



L'APPAREIL DIGESTIF

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Préparateur en produits carnés & CAP Préparateur en produits carnés		Epreuve : EP2 Sciences appliquées & EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	
Temps alloué :	Coefficient : BEP 2 CAP 2	Document : 1/7	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

1.2 – Certains organes de l'appareil digestif fabriquent des sucs digestifs qui vont permettre la transformation des aliments en nutriments.

Compléter le tableau ci-dessous.

Organes	Sucs digestifs
bouche	
estomac	
foie	
pancréas	
intestin grêle	

1.3 – Au cours de la digestion, les glucides, protides et lipides sont transformés.

Complétez le tableau suivant en précisant ce qu'ils deviennent à la fin de la digestion.

Constituant alimentaire	Résultat de la digestion
Glucides	-
Protides	-
Lipides	- -

1.4 – Hygiène :

Les moyens de conservation sont utilisés pour limiter le développement des micro-organismes sur et dans les aliments.

Pour chacune des questions suivantes, expliquer ce qui se passe du point de vue des micro-organismes.

CAP	BEP

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Préparateur en produits carnés & CAP Préparateur en produits carnés		Epreuve : EP2 Sciences appliquées & EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	
Temps alloué :	Coefficient : BEP 2 CAP 2	Document : 2/7	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

2 – Sciences appliquées aux équipements et aux locaux professionnels.

2.1 – Quels sont les rôles principaux de la ventilation dans un laboratoire professionnel ?

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

2.2 – Quelles sont les 2 étapes principales de l'action d'un détergent ?

.....
.....

2.3 – Citer les 4 qualités d'un détergent.

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

2.4 – Citer 3 dispositions de sécurité à respecter pour les installations de cuisson utilisant le gaz.

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

CAP	BEP
20 pts	13 pts

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Préparateur en produits carnés & CAP préparateur en produits carnés		Epreuve : EP2 Sciences appliquées & EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	
Temps alloué :	Coefficient : BEP 2 CAP 2	Document : 4/7	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

3. Question spécifique BEP

3.1 – Lire le document.

BEP
14 pts

EVOLUTION DE LA CONSOMMATION DES ALIMENTS EN FRANCE

Les pommes de terre

Année	Poids en Kg/an
1810	21
1880	90
1925	178
1955	125
1975	91
1985	74
1990	61

La viande

Année	Poids en Kg/an
1840	20
1900	38
1934	47
1953	60
1966	82
1974	89
1980	90
1990	94.7

Le pain

Année	Poids en g/jour
1880	600
1910	500
1935	325
1965	236
1980	172
1987	144
1990	140

(Chiffres des tableaux de Dupin et du « Baromètre santé Nutrition 1996 »)

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Préparateur en produits carnés & CAP Préparateur en produits carnés		Epreuve : EP2 Sciences appliquées & EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	
Temps alloué :	Coefficient : BEP 2 CAP 2	Document : 5/7	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

BEP

3.2 – Préciser les tendances actuelles du comportement alimentaire en France, pour les différents aliments cités dans le tableau page 5.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.3- Définir les termes « une alimentation hyperglucidique » et « une alimentation hyperlipidique ».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Préparateur en produits carnés & CAP Préparateur en produits carnés		Epreuve : EP2 Sciences appliquées & EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	
Temps alloué :	Coefficient : BEP 2 CAP 2	Document : 6/7	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

3.4 – Donner 2 conséquences d'une alimentation hyperglucidique et 2 conséquences d'une alimentation hyperlipidique.

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

3.5 – Citer 2 carences alimentaires que l'on peut rencontrer en France et donner une conséquence pour chacune d'elles.

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

BEP

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Préparateur en produits carnés & CAP Préparateur en produits carnés		Epreuve : EP2 Sciences appliquées & EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	
Temps alloué :	Coefficient : BEP 2 CAP 2	Document : 7/7	

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Question n°1 :

Citer les différents types de chevaux constituant l'approvisionnement des boucheries chevalines.

Question n°2 :

Quelles sont les trois décisions que peut prendre le vétérinaire après observation d'une carcasse?

Question n°3 :

Quels sont les facteurs intervenants sur la qualité de la viande?

Question n°4 :

Quels sont les éléments qui favorisent la dessiccation?

BEP Alimentation	Dominante : préparateur en produits carnés – Option B	EP.2 technologie professionnelle	Session 2000	1/4
------------------	---	----------------------------------	--------------	-----

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Question n°5 :

Expliquer :

- Réfrigération

- Congélation

- Surgélation

Question n°6 :

Citer les points d'observation qui permettent de déterminer l'âge sur une carcasse.

BEP Alimentation	Dominante : préparateur en produits carnés – Option B	EP.2 technologie professionnelle	Session 2000	2/4
------------------	---	----------------------------------	--------------	-----

Question n°7 :

Citer les morceaux composant l'épaule de cheval.

Question n°8 :

Enumérez successivement le nom et le nombre de vertèbre constituant la colonne vertébrale.

Question n°9 :

Quelle est la composition chimique de la viande?

Question n°10 :

Citez les morceaux composants :

- la tranche

- la tranche grasse

- le Rumsteack

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

1. LES TYPES ET LES MODES DE CUISSON

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		

Sujet interacadémique	Examens : BEP/CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation toutes options CAP toutes spécialités		Epreuve : Préparation Traiteur BEP EP2 CAP Option facultative	
Note : CAP /20 BEP : 4 / 20 (sauf PGCC : 6 / 20)		Document : 1 sur 3	

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 :

Sujet interacadémique	Examens : BEP/CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation toutes options CAP toutes spécialités		Epreuve : Préparation Traiteur BEP EP2 CAP Option facultative	
Note : CAP /20 BEP : 4 / 20 (sauf PGCC : 6 / 20)		Document : 2 sur 3	

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 leshors 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		

Sujet interacadémique	Examens : BEP/CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation toutes options CAP toutes spécialités		Epreuve : Préparation Traiteur BEP EP2 CAP Option facultative	
	Note : CAP /20 BEP : 4 /20 (sauf PGCC : 6 /20)		Document : 3 sur 3