

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

PARTIE 1 : Connaissances technologiques de CUISINE
BEP/CAP

CAP BEP

LES POTAGES

1) Citer 2 potages de chaque catégorie. (BEP/CAP) 2,5 points

CATEGORIE	POTAGES
Potage taillé	- Parisien - Cultivateur
Potage à base de purée de légumes frais	- Parmentier - Crécy
Soupe	- Poisson - Oignons
Potage à base de purée de légumes secs	- Conti - Saint-Germain
Crème et Velouté	- Dubarry - Choisy

2) Reclasser dans le tableau les éléments suivants entrant dans la composition de la clarification. (BEP/CAP) 2 points

Eléments nutritifs	Maigre de bœuf, Chair de Merlan
Eléments aromatiques	Carottes, Céleri, Poireaux, tomates, Cerfeuil
Eléments clarifiants	Blancs œufs

BEP/CAP HOTELLERIE RESTAURATION

Dominante CUISINE

Epreuve EP2 : Technologie professionnelle

Code :

Tirages

Session 2001

CORRIGE folio 1/12

LES PATES DE BASES

3) Citez 2 pâtes par famille : (BEP/CAP) 2,5 points

FAMILLES	PATES
Pâtes sèches	- Brisée, Sablée, Sucrée, à Nouilles - Feuilletée
Pâtes molles	- Choux - Crêpes
Pâte montées	- Génoise, biscuits - frire
Pâtes levées	- Brioche, savarin, Kouglopf - Pizza
Pâte poussées	- Cake - Quatre-quart

LES CREMES DE BASE

4) Complétez le tableau ci-dessous en précisant les composants et proportions pour un litre de crème, et une utilisation pour chaque crème. (BEP/CAP) 4,5 points

CREME	INGREDIENTS	QUANTITE	UTILISATIONS
Pâtissière	- lait - Œufs ou jaunes - Sucre semoule - Farine - gousse vanille	1 l 6 ou 8 200 à 250 g 150 g 1 p	Choux , éclairs
Anglaise	- lait - Jaunes oeufs - Sucre semoule - Gousse vanille	1 l 8 200 à 250 g 1 p	Ile flottante, œufs à la neige
Crème prise sucrée	- lait - œufs - Sucre semoule - Gousse vanille	1 l 6 200g 1 p	Crème caramel

LES SAUCES DE BASE

- 5) Indiquez d'une croix dans la (ou les) colonne(s) adéquate(s), la catégorie dont relèvent les sauces de bases suivantes : (BEP/CAP) 2,5 points

CATEGORIES	SAUCES				
	Hollandaise	Vinaigrette	Beurre Blanc	Mayonnaise	Béarnaise
Sauce émulsionnée instable froide		X			
Sauce émulsionnée instable chaude			X		
Sauce émulsionnée stable froide				X	
Sauce émulsionnée semi-coagulée chaude	X				X

- 6) Indiquez d'une croix les composants d'une sauce hollandaise (CAP) 1,5 point

Jaunes œufs	X	Moutarde	
Citron	X	Estragon	
Huile		Mignonnette	
Œufs entiers		Beurre	X
Vinaigre		Saindoux	

LES ŒUFS

- 7) Indiquez dans chaque case, le nombre moyen de pièces au litre (CAP). 1,5 point

<u>BLANCS ŒUFS</u>	<u>ŒUFS ENTIERS</u>	<u>JAUNES ŒUFS</u>
32	20	48

- 8) Donnez la définition d'un œuf « Extra frais » 0,5 point (CAP)
Œufs de moins de 7 jours

9) Donnez trois modes de cuisson d'œuf cuit « hors coquille » (BEP/CAP) 1,5 point

AU PLAT, POELES	COCOTTE, POCHEs, FRITS	OMELETTE, BROUILLES
-----------------	------------------------	---------------------

LES PRODUITS DE LA PECHE

10) A la lecture des définitions des techniques suivantes, précisez les modes de cuisson utilisés (BEP/CAP) 3 points

TECHNIQUES	MODES DE CUISSON
Passer le poisson dans la farine, cuire à la poêle avec beurre et huile, dresser sur plat long ou sur assiette, napper de jus de citron.	Sauter meunière
Eponger les pièces à cuire, les mettre en marinade instantanée, quadriller sur un grill très chaud, finir éventuellement la cuisson au four ou au cuiseur vapeur, lustrer.	Griller
Préparer un court-bouillon, refroidir le court-bouillon, ajouter le poisson et cuire lentement (80 ° C)	Pocher
Assommer et vider le poisson que l'on a acheté vivant (brochetons, carpes, truites) les arroser de vinaigre, cuire dans un court-bouillon bouillant.	Au Bleu
Tremper dans du lait ou dans la bière, égoutter, fariner, cuire dans un bain d'huile chaud, dresser sur papier gaufré.	Frire
Plaquer les pièces dans un récipient beurré et parsemé d'échalotes ciselées, mouiller au vin blanc et fumet de poisson froid, couvrir de papier sulfurisé beurré et cuire au four.	Pocher à court-mouillement

11) Au regard des points suivants, définissez les caractéristiques de fraîcheur d'un poisson (CAP) 3 points

	CARACTERISTIQUES		CARACTERISTIQUES
Œil	Clair, vif, brillant	Peau	Tendue, bien adhérente
Branchies	Humides, brillantes, rouges ou roses	Ecailles	Adhérentes, brillantes
Abdomen	Forme normale, pas de tâche, pas déchiré	Chair	Ferme,

LES PRODUITS DE LA PECHE

12) Indiquez d'une croix, pour chaque produit, la classification qui est la sienne , (mollusque, crustacés...) (BEP/CAP) 2,5 points

PRODUITS	MOLLUSQUES			CRUSTACES	
	Céphalopodes	Gastéropodes	Lamellibranches	Mer	Rivière
Poulpes	X				
Crevettes				X	
Moules			X		
Bigorneaux		X			
Ecrevisses					X

LES CORPS GRAS

13) Indiquez d'une croix l'origine des corps gras suivants (BEP/CAP) 2 points

CORPS GRAS	ORIGINE		
	Animale	Végétale	Mixte
Beurre	X		
Huile		X	
Saindoux	X		
Margarine			X

14) Donnez les définitions des appellations (états) suivantes. (BEP/CAP) 1 point

APPELLATIONS	DEFINITIONS
Point de fumée	Moment où le corps brûle et se décompose
Point de fusion	Moment où le corps gras passe de l'état solide à l'état liquide

LES ABATS

15) Indiquez par une croix dans la colonne correspondante la catégorie à laquelle appartiennent les différents abats. (CAP) 2 points

ABATS	CATEGORIES	
	Rouges	Blancs
Foie	X	
Cervelle		X
Rognon	X	
Pieds		X

LES VIANDES DE BOUCHERIE

16) Classez les pièces suivantes dans les régions anatomiques de l'agneau.
(BEP/CAP) 2,5 points

Pièces	Régions				
	Lombaire	Ventrale	Dorsale	Arrière	Avant
Carré couvert			X		
Epaule					X
Poitrine		X			
Selle anglaise	X				
Souris				X	

17) Précisez les appellations spécifiques des définitions suivantes (CAP) 6 points

DEFINITIONS	APPELLATIONS	MODES DE CUISSON
Tranche de bœuf de 1 ^{ère} ou 2 ^{ème} catégorie	<i>Steak</i>	Sauter Griller
Partie arrière de l'agneau	<i>Gigot</i>	Rôtir Sauter
Petite escalope garnie d'une farce	<i>Paupiette</i>	Poêler Braisier
Tranche de filet de bœuf de 300 g coupée dans la tête du filet	<i>Chateaubriand</i>	Sauter Griller
Ensemble des 2 filets d'agneau non séparées	<i>Selle anglaise</i>	Rôtir Poêler
Petite escalope de 40 g très fine et aplatie	<i>Piccata</i>	Sauter

LE GIBIER

18) Précisez le nom du document que le restaurateur doit tenir à jour lors de la commercialisation de gibier (BEP/CAP). 1 point

- le registre d'entrées et sorties du gibier.

19) Classez les différentes espèces de gibier suivantes (BEP/CAP).3 points

Espèces	Gibier à poils		Gibier à plumes
	Venaison	Petit gibier	
Sanglier	X		
Lièvre		X	
Alouettes			X
Cailles			X
Chevreuil	X		
Lapin de garenne		X	

LES LEGUMES

20) Classez les légumes suivants en fonction de leur partie comestible (BEP/CAP) 3 points

Légumes	Parties comestibles					
	Racines	Feuilles	Bulbes	Tubercules	Gousses	Graines
Carottes	X					
Epinards		X				
Fenouil			X			
Fèves						X
Haricots verts					X	
Pomme de terre				X		

21) Indiquez la couleur des étiquettes des catégories de légumes suivantes (CAP). 2 points

Catégorie	Catégorie extra	Catégorie I	Catégorie II	Catégorie III
Couleur étiquette	Rouge	Verte	Jaune	Grise

LES LEGUMES (SUITE)

22) Indiquez les utilisations culinaires possibles des catégories de pommes de terre suivantes (CAP). 2,5 points

Catégories de pommes de terre	Utilisations culinaires				
	Anglaise	Chips	Boulangères	Rissolées	Gratin dauphinois
Bintje		X	X		X
B.F.15	X			X	

LES PRODUITS

23) A la lecture des définitions suivantes, précisez par un chiffre de 1 à 5 la gamme de produits (BEP/CAP). 2,5 points

DEFINITIONS	GAMMES DE PRODUITS
Produits surgelés	3
Produits appertisés	2
Produits à l'état brut	1
Produits cuisinés prêts à être servis et conditionnés sous-vide	5
Produits végétaux crus sous atmosphère contrôlée prêts à l'emploi	4

LES HORS D'ŒUVRE

24) Indiquez par une croix la pâte utilisée pour la confection des hors d'œuvre chauds suivants (BEP/CAP). 3 points

HORS D'ŒUVRE	PATES					
	CREPES	FRIRE	CHOUX	FEUILLETEE	BRISEE	BRIOCHE
Allumettes				X		
Quiches					X	
Fritots		X				
Gougères			X			
Coulibiac						X
Pannequets	X					

LES VOLAILLES

25) Que signifie le sigle P.A.C. ? (CAP) 1,5 point

- *Prêt à cuire.*

26) Citez une volaille A.O.C. et deux labels (CAP).3 points

- *la volaille de Bresse*

-

-

27) Précisez la durée d'élevage minimum d'un poulet labellisé (BEP/CAP).1 point

- *81 jours*

LES CUISSONS

28) Précisez par une croix les types de cuissons des plats suivants (CAP).4,5 points

PLATS	CONCENTRATION	EXPANSION	MIXTE
OSSO BUCCO			X
POULE AU POT		X	
TRUITE AU BLEU	X		
CARRE DE VEAU POELE CHOISY	X		
BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE		X	
FRICASSEE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE			X
MERLAN FRIT	X		
AIGUILLETTE DE BOEUF BOURGEOISE			X
POT AU FEU		X	

LES TERMES CULINAIRES

29) A la lecture des définitions suivantes, précisez le terme culinaire correspondant (CAP) 2 points

Sommités des feuilles de cerfeuil, de persil ou de cresson utilisées pour la garniture de certains potages :

- *Pluches*

Saupoudrer un ragoût de farine pour en assurer la liaison :

- *Singer*

Recouvrir un aliment de beurre clarifié, de gelée ou de nappage à l'aide d'un pinceau pour lui donner un aspect brillant :

- *Lustrer*

Démarrer la cuisson d'un aliment :

- *Marquer*

PARTIE 2 : Connaissances technologiques de restaurant
BEP

QUESTION 1 : 3 points

Citez 3 cépages du vignoble alsacien.

- Riesling
- Gewurtztramminer
- Muscat
- Tokay Pinot Gris
- Pinot Blanc
- Sylvaner
- Pinot Noir

QUESTION 2 : 5 points

Pour ces différents fromages citez l'origine du lait, la région, la pâte, la croûte.

	Lait	Région	Pâte	Croûte
Crottin de Chavignol	Chèvre	Berry Sancerre ou Sancerrois	Molle	Naturelle
Brie de Meaux	Vache	Brie Ile de France	Molle	Fleurie
Munster	Vache	Alsace	Molle	Lavée
Colonnel ou Livarot	Vache	Normandie	Molle	Lavée
Bleu de GEX	Vache	Franche Comté Ain	Persillée	Naturelle

QUESTION 3 : 4 points

Accorder les plats régionaux avec un vin de la même région. précisez dans la colonne réponse le numéro du vin qui s'accorde.

Pâté lorrain	Réponse	N°	
Choucroute	7	1	Sancerre
Entrecôte Bordelaise	8	2	Madiran
Tartiflette	6	3	Chablis
Quenelles de Brochet (Lyon)	5	4	Crozes Hermitage
Jambon du Morvan	4	5	Roussette de Savoie
Poulet à la Berrichonne (Nivernais)	3	6	Pauillac
Poulet Basquaise	1	7	Côtes de Toul
	2	8	Riesling

QUESTION 4 : 3 points

Pour chacune des 3 catégories de Boissons Rafraîchissantes Sans Alcool citées ci-dessous, donner un exemple.

- Diabolo ex limonade + sirop
- Limes ex boisson au citron vert
- Tonics ex Ginger ale Schweppes Canada dry

PARTIE 3 : Connaissances technologiques d'hébergement
BEP

1) Complétez le tableau ci-dessous, en fonction des réponses proposées en bas du tableau. (6 points)

DEFINITION	TERMES UTILISES
Somme versée par le client pour confirmer sa réservation.	Arrhes
Conditions de séjour à l'hôtel.	Arrangement
Avance d'argent faite par l'hôtelier à un client pour un achat extérieur.	Débours
Prestation à titre gratuit.	Offert
Rémunération versée à une agence de voyage, un office de tourisme...	Commission
Forfait : chambre, petit déjeuner, déjeuner, dîner .	Pension

Choix de réponses : commission – arrangement – pension – arrhes – offert – débours.

2) Dans un hôtel 4 étoiles, de grandes capacité, à qui incombent les tâches suivantes Mettez une croix dans la case correspondante. (4 points)

TACHES	Standardiste	Réceptionniste	Concierge	Gouvernante	caissier
Exemple : accueillir les clients à leur arrivée.		X			
Réserver des places de théâtre.			X		
Contrôler la mise en place des produits d'accueil.				X	
Appeler un taxi.			X		
Gérer les objets trouvés.				X	

3) Enumérez les tâches d'une femme de chambre qui travaille dans un hôtel 2 étoiles. (3 points)

- ouvrir les fenêtres, ôter le linge sale, les produits d'accueil usagés, ...
- faire le(s) lit(s) « à blanc » « en retouche »
- nettoyer la chambre « à blanc » « en recouche », nettoyer la salle de bains, disposer les produits d'accueil, gérer le linge sale, le chariot d'étage.

4) Vous avez ci-après une liste d'enseignes d'hôtels : (2 points)

Relais & Châteaux - Formule & - Campanile - Relais du silence - Novotel - Ibis - Logis de France.

Donnez le nom d'une enseigne de chaîne intégrée :

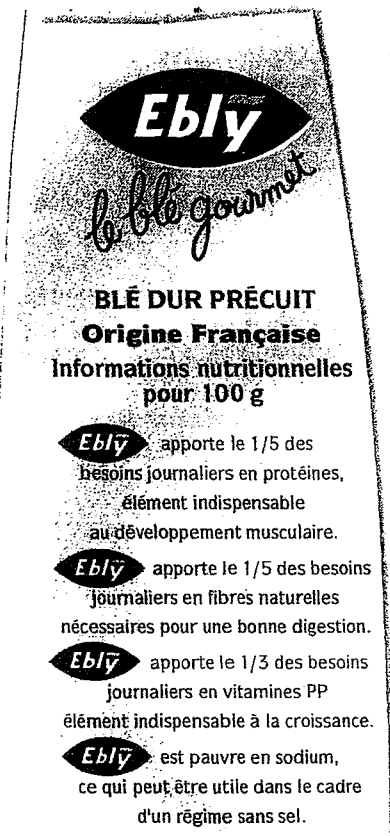
- soit formule 1, soit Campanile, soit Novotel, soit Ibis

Donnez le nom d'une enseigne de chaîne volontaire :

- soit Relais & Châteaux, soit Relais du silence, soit Logis de France.

A - ALIMENTATION : BEP toutes les questions - CAP questions 1 à 2.1 comprise

1. Lire attentivement l'étiquette du produit ci-dessous, puis répondre aux questions.



Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g :	
Protéines.....	12,1 g
Glucides.....	71,9 g (dont sucres 1,6 g)
Lipides.....	1,7 g (dont acides gras saturés 0,9 g)
Fibres alimentaires.....	5,4 g
Sodium.....	5,5 mg
Vitamines PP.....	8,4 mg

1.1 Rechercher les différents constituants alimentaires de ce produit.

1.1.1 Les classer dans le tableau ci-dessous.

3 pts (6 x 0,5 pt)

<i>constituants énergétiques</i>	<i>constituants non énergétiques</i>
<i>protéines</i>	<i>sodium</i>
<i>glucides</i>	<i>vitamine PP</i>
<i>lipides</i>	<i>fibres alimentaires</i>

1.1.2 Souligner dans le tableau un constituant d'origine minérale (0,5 pt)

L'étiquette de valeur nutrition signale la présence de vitamine PP.

1.2 Préciser si elle est soluble dans l'eau ou dans les graisses.

0,5 pt

➤ soluble dans l'eau

1.3 Citer les autres vitamines appartenant au même groupe.

1 pt (2 x 0,5 pt)

➤ vit. C - vit. B

GROUPEMENT EST	Session 2001	CORRIGE	Tirages
BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés		Code	
Epreuve : SCIENCES APPLIQUEES		1/6	

Sur la même étiquette, on relève la présence de fibres alimentaires.

1.4 Citer deux rôles des fibres dans l'organisme.

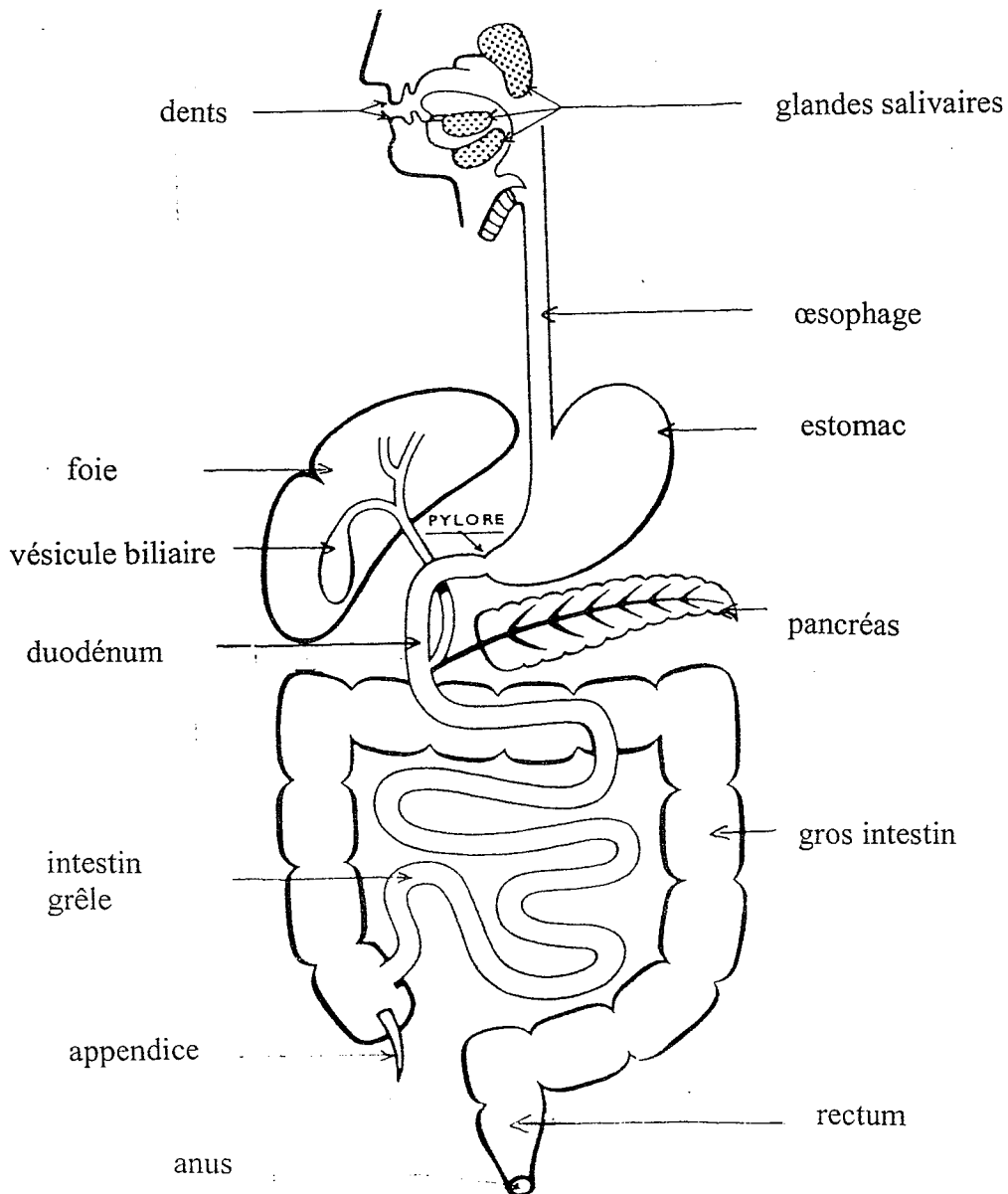
1 pt (2 x 0,5 pt)

- *facilitent le transit intestinal*
- *donne du volume au bol alimentaire*
- *limitent les risques de cancer du colon*

2.1 Compléter le schéma de l'appareil digestif ci-dessous en utilisant le vocabulaire suivant :

2 pts (8 x 0,25 pt)

œsophage - glandes salivaires - foie - intestin grêle - estomac - vésicule biliaire - gros intestin - pancréas.



GROUPEMENT EST	Session 2001	CORRIGE	Tirages
BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés		Code	
Epreuve : SCIENCES APPLIQUEES		2/6	

Pour les BEP seulement

2.2 Indiquer le résultat de la digestion :

1 pt (4 x 0,25 pt)

2.2.1 des glucides : *glucose (ou ose)*

2.2.2 des lipides : *A - G + glycérol*

2.2.3 des protides : *A - A*

2.3 Proposer :

1 pt (4 x 0,25 pt)

2.3.1 * 2 aliments riches en glucides complexes

- *pommes de terre - pâtes - riz*
- *pain - lentilles -*

2.3.2 * 2 aliments riches en glucides simples :

- *chocolat - miel ...*
- *bonbons...*

3. Equilibre d'un menu.

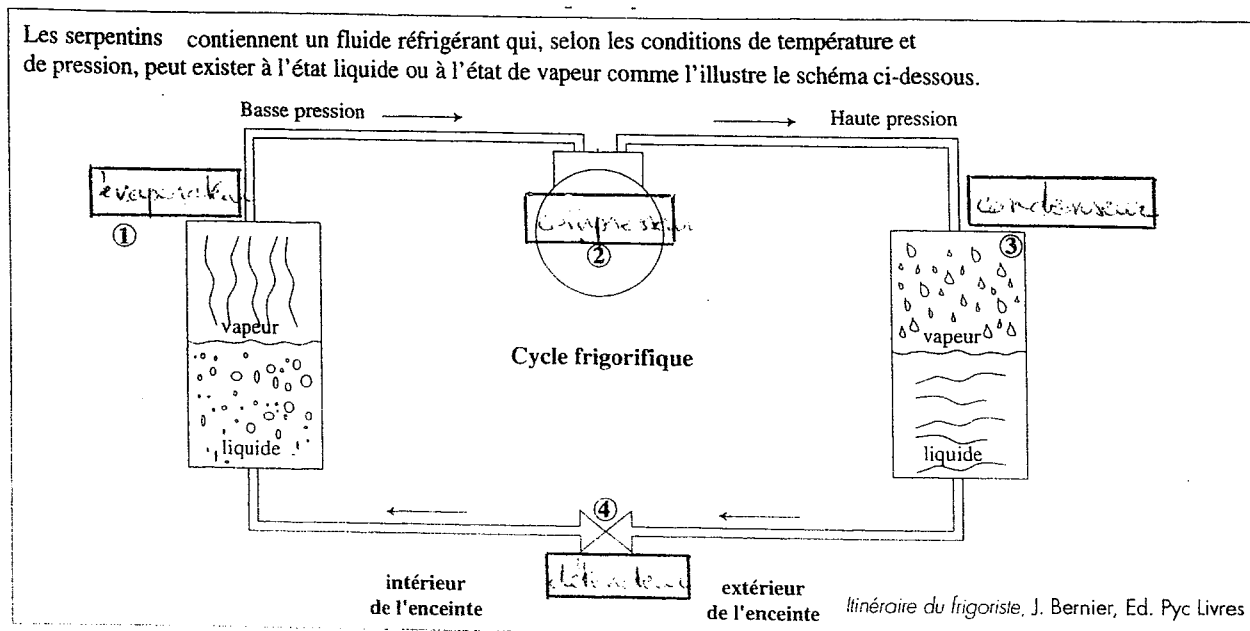
2 pts

Composer un menu équilibré comportant obligatoirement le légume proposé dans l'étiquetage (blé dur).

on admettra tout menu comportant des aliments de chacun des groupes

B - EQUIPEMENT : BEP toutes les questions - CAP questions 4 à 5.3 comprise.

4. La chambre froide à production de froid mécanique.



GROUPEMENT EST	Session 2001	CORRIGE	Tirages
BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés		Code	
Epreuve : SCIENCES APPLIQUEES		3/6	

4.1 Reconstituer deux phrases expliquant ce principe de production de froid mécanique (pour chaque phrase utiliser un élément de chaque colonne).

se condense	dans l'évaporateur	en prenant de la chaleur	à l'extérieur
se vaporise	dans le condenseur	en cédant de la chaleur	aux aliments

4.1.1 1^{ère} phase : le fluide liquide : *se vaporise dans l'évaporateur en prenant de la chaleur aux aliments.*

1 pt

4.1.2 2^{ème} phase : le fluide gazeux : *se condense dans le condenseur en cédant de la chaleur à l'extérieur.*

1 pt

5. En cuisine, les chambres froides sont en acier inoxydable.

Pour pouvoir les entretenir dans de bonnes conditions, il faut utiliser des produits et des matériels adéquats.

5.1 Répondre par VRAI ou FAUX aux affirmations suivantes (entourer les réponses convenables)

2,5 pts (5 x 0,5 pt)

l'acier inoxydable résiste :	à l'eau	<input checked="" type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
	à l'eau de javel pure	<input type="checkbox"/> vrai	<input checked="" type="checkbox"/> faux
	aux abrasifs	<input type="checkbox"/> vrai	<input checked="" type="checkbox"/> faux
	aux détergents neutres	<input checked="" type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
	aux acides	<input checked="" type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux

5.2 Définir le « bionettoyage ».

1 pt: *Opération de nettoyage permettant d'éliminer les salissures et les micro-organismes.*

5.3 Citer les types de produits utilisés pour faire ce bionettoyage.

0,5 pt - *détergent + désinfectant*

1 pt - *détergent / désinfectant*

Uniquement pour les BEP

6. L'efficacité du nettoyage dépend de 4 facteurs.

Citer ces 4 facteurs.

2 pts (4 x 0,5 pt)

- *temps d'action*
- *action mécanique*
- *concentration du produit (action chimique)*
- *température*

GROUPEMENT EST	Session 2001	CORRIGE	Tirages
BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés		Code	
Epreuve : SCIENCES APPLIQUEES		4/6	

7. Une eau dure est gênante pour les équipements et leur entretien.

Citer 4 inconvénients d'une eau dure.

2 pts (4 x 0,5 pt)

- surconsommation de produit
- traces blanches (vaisselle)
- tartre (canalisations, résistances)
- mauvais rendement des appareils de chauffage
- ternissement des surfaces
- linge rêche
- piège à m - o...

C - HYGIENE : BEP toutes les questions - CAP les questions 8

8. Après avoir lu cet extrait de périodique et à partir de vos connaissances, répondre aux questions.

**Une épidémie de listériose
au début de l'année a
suscité de l'inquiétude
dans toute la France.
Revenons en détail sur
cette maladie pour mieux
la comprendre.**

le journal de Carrefour -- avril 2000 -- n°62



Qu'est-ce que la listeria ? D'où vient-elle et comment agit-elle ?

La *Listeria monocytogènes* est une bactérie qui existe partout à l'état naturel : eau, air, sol, végétaux et animaux (porcs, bœufs et volailles). Elle se retrouve dans notre nourriture et s'installe, une fois ingérée dans nos intestins où elle peut proliférer et provoquer une infection. Pour la grande majorité des personnes, la listériose peut passer inaperçue,

maîtrisée naturellement par le système immunitaire. Sinon, les premiers symptômes ressemblent à ceux de la grippe : fièvre, maux de tête et de gorge. Dans ce cas, le médecin prescrit un simple traitement à base d'antibiotiques. Sans soins médicaux appropriés, la bactérie peut ensuite gagner la circulation sanguine, puis le cerveau (et éventuellement le placenta) chez les sujets fragilisés : nourrissons, femmes enceintes, personnes âgées, personnes immunodéficientes.

Qui risque d'attraper la listériose ?

Les personnes exposées à la listériose font partie de groupes aujourd'hui bien définis. Il s'agit pour l'essentiel de personnes dont les défenses immunitaires sont faibles : nourrissons, femmes enceintes, personnes âgées, grands malades. Ces personnes devraient éviter en permanence les aliments dit à risque, même lorsqu'il n'y a pas d'épidémie.

Quels sont les aliments le plus souvent reconnus comme vecteurs de la contamination ?

Parmi les aliments sensibles, on trouve notamment les fromages au lait cru, les poissons fumés, les coquillages crus, les spécialités du type tarama et surimi, les graines germées crues comme le soja, les rillettes, pâtés et foies gras.

Que se passe-t-il en cas de rupture de la chaîne du froid ?

La listeria pose problème parce que sa multiplication est possible dans une très large plage de température : de

-2°C à 42°C. Dans le réfrigérateur, à 4°C, la bactérie prolifère quand même, mais au ralenti, ce qui autorise la conservation des produits. Dès que la température augmente, la listeria en profite pour accélérer de façon considérable sa prolifération : elle se développe d'autant plus vite que la température s'élève pour atteindre une croissance optimale entre 30 et 37°C. C'est pourquoi, il demeure crucial de ne pas rompre la chaîne du froid pour que la multiplication bactérienne reste raisonnable. Pour se débarrasser définitivement d'une colonie, il faut la chauffer à plus de 50 °C. Même une congélation à -15°C ne fait que différer sa croissance, qui reprendra dès le dégel.

GROUPEMENT EST	Session 2001	CORRIGE	Tirages
BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés		Code	
Epreuve : SCIENCES APPLIQUEES		5/6	

8.1 Préciser à quelle famille microbienne appartient « Listeria monocytogènes »

0,5 pt

- bactéries (ou bacilles)

8.2 Définir micro-organisme « pathogène » :

1 pt

- qui provoque des troubles dans l'organisme hôte ou dangereux pour la santé

8.3 Expliquer l'expression : « rupture de la chaîne du froid ».

3 pts

- non maintien en permanence de l'aliment à sa température de conservation par le froid positif ou négatif (<4°C pour listeria) depuis sa production jusqu'à sa consommation.

8.4 Préciser pourquoi le risque dû à la listeria n'existe pas dans un produit pasteurisé.

2 pts

- listeria est détruite par une t°>+50°C, ce qui correspond à la pasteurisation (+60°C)

8.5 Citer 3 règles à respecter dans votre métier pour éviter une intoxication due à cette bactérie.

1,5 pt (3 x 0,5 pt)

- respect de la chaîne du froid
- respect de la marche en avant
- lavage minutieux des légumes crus
- nettoyage et désinfection régulier des C-F, plans de travail...
- cuisson suffisante des viandes
- lavage des mains après manipulation d'aliments crus
- séparation des aliments dans les C-F...

Uniquement pour les BEP

9. Certains produits d'entretien peuvent être bactéricides , fongicides, virucides.

9.1 Définir :

1,5 pt (3 x 0,5 pt)

- bactéricide : tue les bactéries
- fongicide : tue les champignons
- virucide : tue les virus

9.2 Définir « spectre d'activité d'un produit désinfectant ».

1 pt

- liste des m-o sur lesquels le produit est actif.

9.3 Citer 2 moyens de contrôle permettant de vérifier l'efficacité du bionettoyage d'une surface.

1,5 pt (2 x 0,75 pt)

- contrôle visuel
- contrôles par prélèvement : écouvillonnage - pétrifilm - lame...

GROUPEMENT EST	Session 2001	CORRIGE	Tirages
BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés		Code	
Epreuve : SCIENCES APPLIQUEES		6/6	