

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	<input type="text"/>	
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 :		
		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 2001

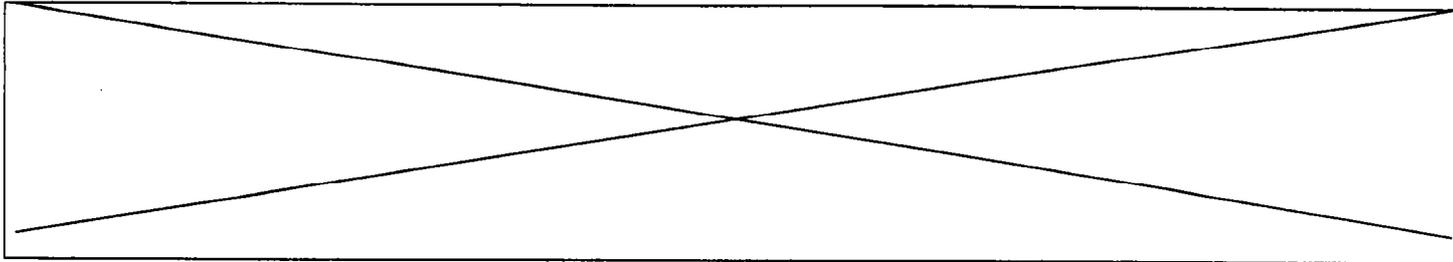
<p>C.A.P. Poissonnier</p> <p>Code : 500-31203</p>

EP 3 : Sciences Appliquées

Durée : 1 heure

Coefficient : 5

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



CAP BEP

Question communes aux épreuves de CAP et BEP

I - Sciences appliquées à l'alimentation.

1.1) Les pourcentages donnés dans le tableau ci-dessous correspondent chacun à l'un des constituants de la liste suivante :

Eau – glucide – lipide – protide

Vous replacerez ces constituants dans la case correspondant au pourcentage qui convient, sachant que celui-ci représente la valeur moyenne pour 100 grammes de chair seule de poisson.

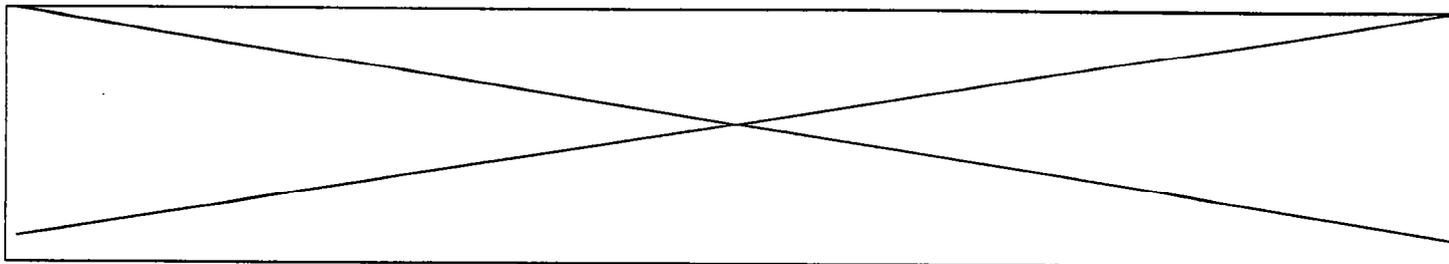
Pourcentages	Constituants
0 %	
2 à 5 %	
15 à 19 %	
60 à 70 %	

1.2) Donnez le rôle des protides et des lipides dans l'organisme :

Protide :

Eau :

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Poissonnier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 1/9



Question communes aux épreuves de CAP et BEP

CAP **BEP**

1.3) Quels sont les 2 constituants alimentaires non cités en 1-1) qu'apporte également le poisson à l'organisme ?

-
-

1.4) Quel est le résultat final de la digestion des protéines ?

.....

1.5) Au niveau de quels organes de l'appareil digestif les protéines sont-elles dégradées ?

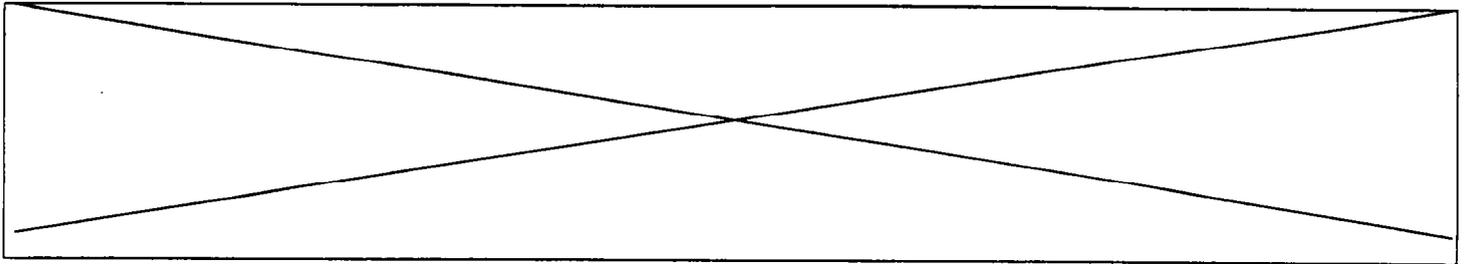
-
-

BEP UNIQUEMENT

1.6) Quelles sont les deux catégories d'enzymes qui dégradent les protéines ?

-
-

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Poissonnier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 2/9



BEP UNIQUEMENT

CAP **BEP**

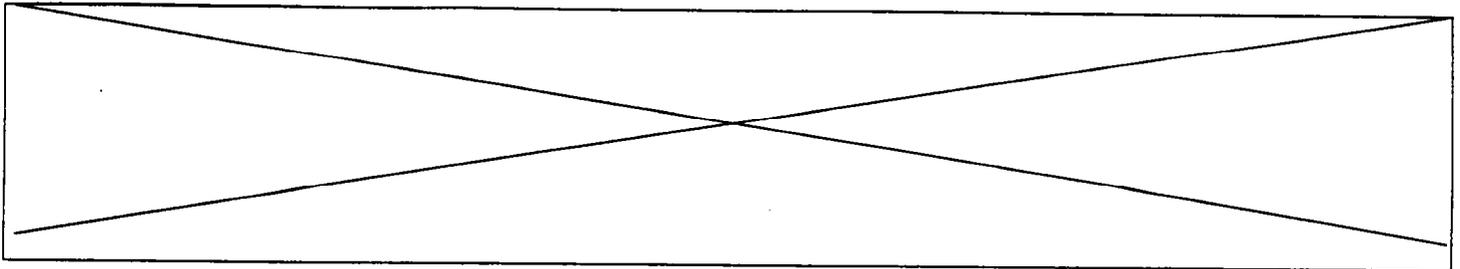
1.7) Les protéines coagulent sous l'effet de trois facteurs : quels sont-ils ?

-
-
-

1.8) Citer un aliment d'origine animale et un aliment d'origine végétale qui peuvent servir d'équivalent protéique au poisson.

-
-

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Poissonnier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 3/9



CAP **BEP**

Question communes aux épreuves de CAP et BEP

2 – Sciences appliquées à l'hygiène.

2.1) La chair des poissons et des crustacés est presque aseptique. Donnez la définition du terme "aseptique".

.....
.....

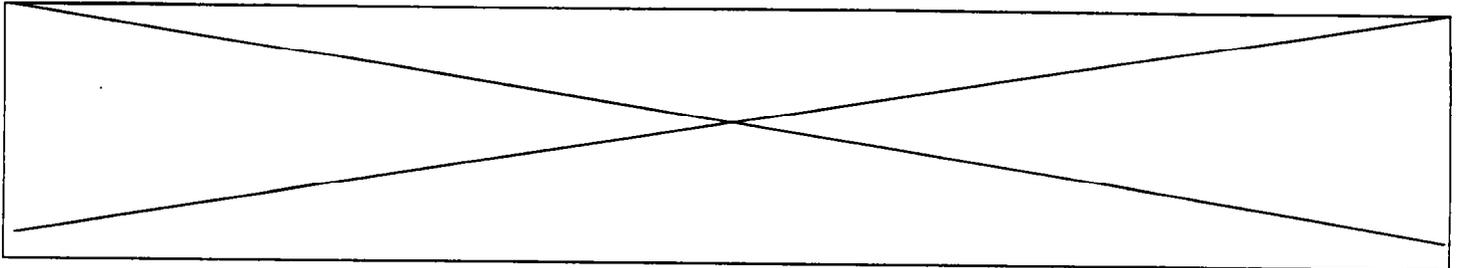
2.2) Quelles sont les deux parties du poisson qui concentrent le plus de micro-organismes ?

-
-

2.3) D'après la question posée en 2.2), déduisez les deux modes de contamination les plus rencontrés avec les produits de la pêche.

-
-

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Poissonnier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 4/9



Question communes aux épreuves de CAP et BEP

CAP **BEP**

2.4) En vous reportant aux questions 2.2) et 2.3), vous citez les deux actions de votre travail pendant lesquelles le risque de contamination est le plus fort.

-
-

2.5) La salmonelle est un micro-organisme pathogène rencontré dans les mollusques.

2.5.1) Donnez la définition de "pathogène"

2.5.2) A quelle famille de micro-organismes appartient-elle ?

2.6) Citez 2 symptômes d'une intoxication alimentaire par salmonelle ?

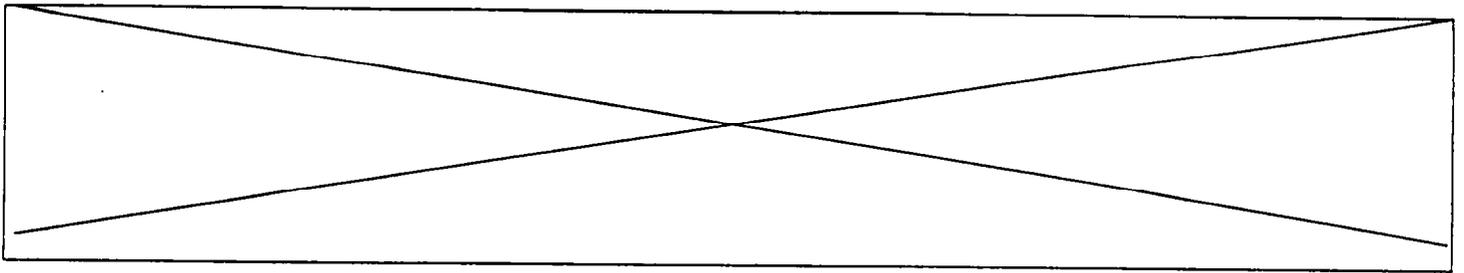
-
-

BEP UNIQUEMENT

2.7.1) Quelle est la forme d'une salmonelle ?

2.7.2) Quelle est son mode respiratoire ?

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Poissonnier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 5/9



BEP UNIQUEMENT

CAP **BEP**

2.8) Les salmonelles peuvent être responsables de T.I.A..
Que signifie ce sigle ?

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

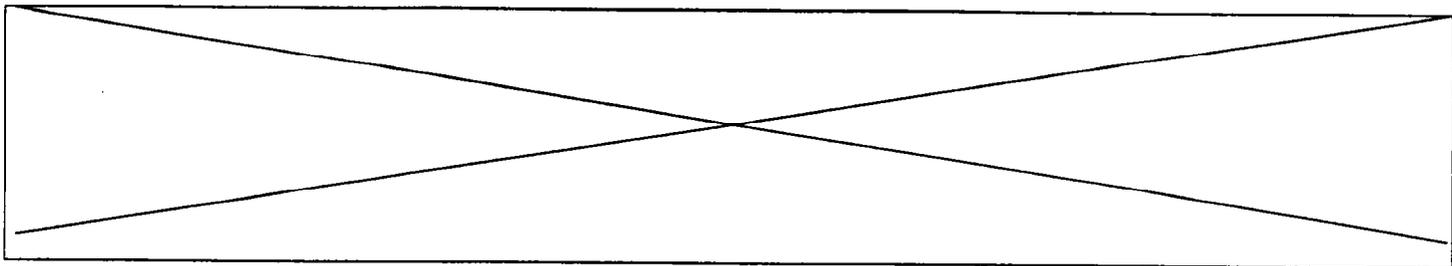
2.9) Quel est l'élément responsable des symptômes d'une T.I.A. ?

-

2.10) Quelle est la durée d'incubation d'une T.I.A. ?

-

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Poissonnier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 6/9



Question communes aux épreuves de CAP et BEP

CAP **BEP**

3 – Sciences appliquées aux équipements.

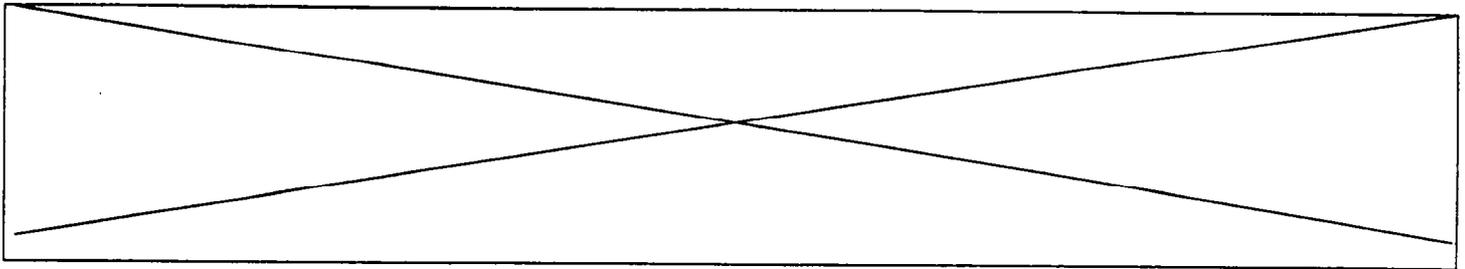
3.1) Les produits de la pêche sont très facilement altérables. Vous citerez les 5 procédés de conservation qui permettent d'éviter ces altérations.

-
-
-
-
-

3.2) Citez les 5 équipements corrects d'un poste de lavage des mains.

-
-
-
-
-

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Poissonnier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 7/9



CAP BEP

Question communes aux épreuves de CAP et BEP

3.3) La chambre froide est un équipement de conservation souvent utilisé.
A partir du schéma, indiquer le nom des différentes parties d'une chambre froide.

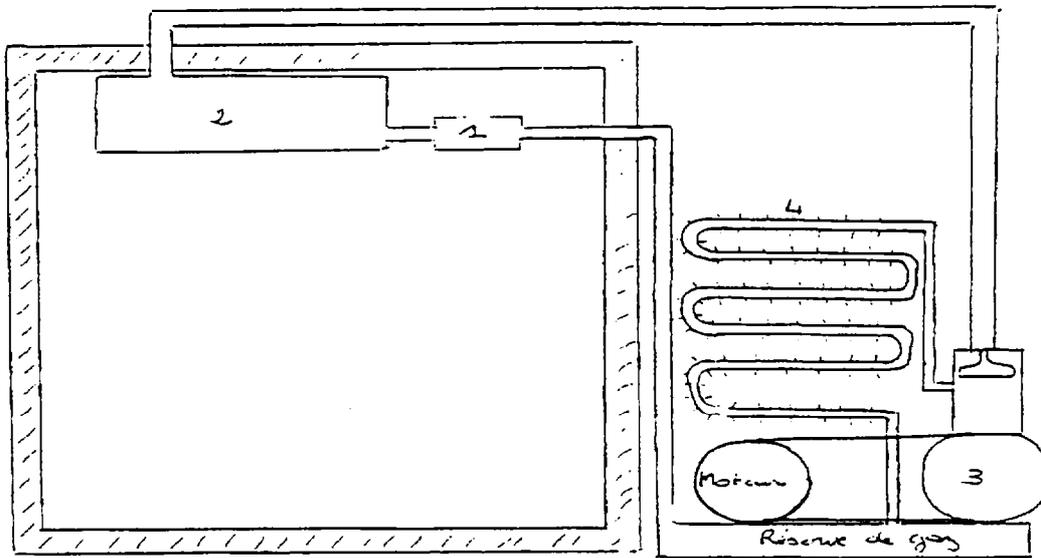
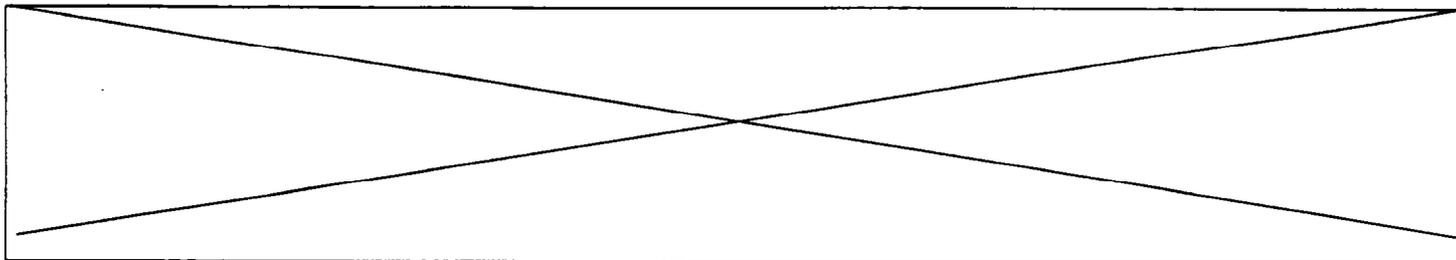


Schéma d'une chambre froide

Reportez le nom des différentes parties d'une chambre froide.

- 1 - 2 -
3 - 4 -

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Poissonnier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 8/9



CAP BEP

BEP UNIQUEMENT

3.4) Le poisson est souvent conservé par le froid. Pour cet aliment, complétez le tableau.

Mode de conservation	Température de conservation	Durée de conservation	Action sur les micro-organismes

3.5) Que pourriez-vous dire pour résumer le principe de la surgélation (entourez les affirmations justes) :

- l'abaissement de température est : rapide lent
- la taille des cristaux de glace formés est : grosse petite
- les modifications de la structure cellulaire sont : importantes presque infimes

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Poissonnier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 9/9