

# LE SUJET EST A COMPLÉTER ET À RENDRE AGRAFÉ À LA COPIE D'EXAMEN

Les candidats BEP répondent à TOUTES les questions  
Les candidats CAP NE RÉPONDENT PAS aux questions grisées.

## A – PARTIE ALIMENTATION

CAP : 6,5 points

BEP : 9,5 points

1. Dans le tableau ci-dessous :

1.1. Classer les aliments de cette liste en groupes :

*viande - pomme cuite - yaourt - beurre - carotte râpée - camembert  
chou cuit - crème fraîche - œuf - orange - miel - riz créole.*

1.2. Citer 2 constituants principaux pour chaque groupe.

1.1. Classer les aliments	1.2. Citer 2 constituants principaux
	- -
	- -
	- -
	- -
	- -
	- -

1.3. Souligner dans le tableau les constituants alimentaires énergétiques.

GROUPEMENT EST	Session 2002	SUJET	Tirages
BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés ET CAP CAFE BRASSERIE		code	
Épreuve : SCIENCES APPLIQUÉES		Folio : 1/7	

**Question 2 : pour les BEP uniquement**

2. Vous avez déjeuné au restaurant. Voici le menu :

Amuse bouche  
Bouchée à la reine  
Fricassée de lapin grand veneur  
Pommes de terre en gratin  
Profiteroles

À partir de ce menu, identifier les groupes d'aliments absents et proposer le menu du soir afin que cette alimentation soit davantage équilibrée sur la journée.

Groupes d'aliments absents	Menu du soir

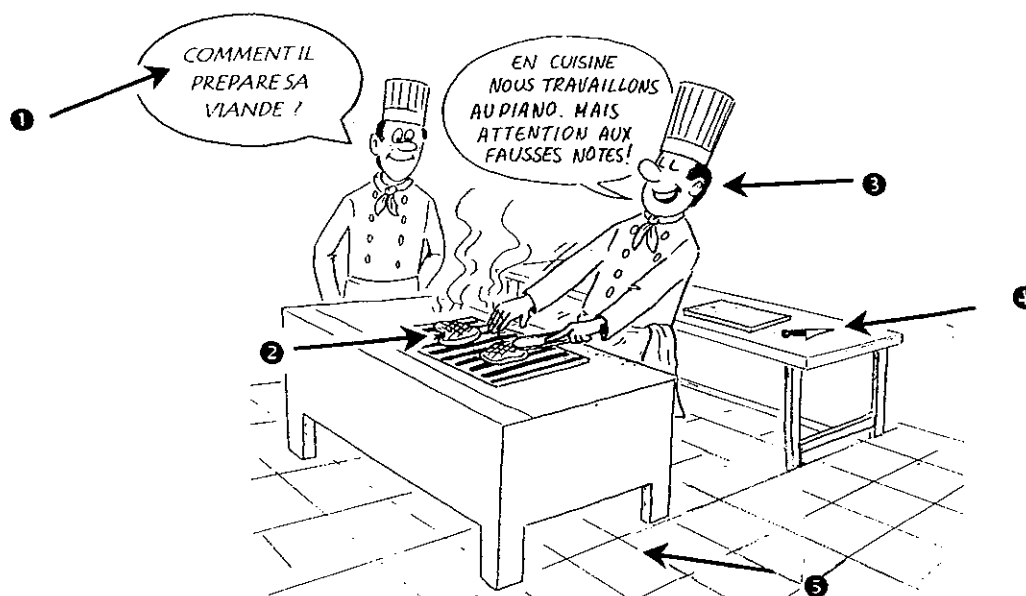
GROUPEMENT EST	Session 2002	SUJET	Tirages
BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés ET CAP CAFE BRASSERIE		code	
Épreuve : SCIENCES APPLIQUÉES		Folio : 2/7	

## B – PARTIE HYGIÈNE

CAP : 5,5 points

BEP : 8,5 points

1. Lors des préparations, la viande peut être contaminée de multiples façons, comme le suggère ce schéma.



Dessin extrait de : Edition B.P.I., comprendre la cuisine pour la maîtriser.

- 1.1 Identifier les 5 secteurs professionnels (règle ou méthode des "5M") à l'aide du schéma et de la liste suivante puis les placer dans la 1<sup>ère</sup> colonne du tableau ci-dessous :

*Milieu professionnel* - *Matériel et équipement* - *Main-D'œuvre*  
*Méthode de travail* - *Matières premières*

- 1.2 Proposer une mesure de prévention adaptée à chaque secteur professionnel. (2<sup>ème</sup> colonne du tableau)

	SECTEUR PROFESSIONNEL	MESURE DE PRÉVENTION
1	-	-
2	-	-
3	-	-
4	-	-
5	-	-

- 1.3 Citer le risque lié à la contamination d'une viande ou d'un plat.

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>Session 2002</b>	<b>SUJET</b>	<b>Tirages</b>
<b>BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés</b>		<b>code</b>	
<b>ET CAP CAFE BRASSERIE</b>		<b>Folio : 3/7</b>	
<b>Épreuve : SCIENCES APPLIQUÉES</b>			

**Question 2 : pour les BEP uniquement**

2. La viande est un aliment pouvant être contaminé de façon accidentelle, par la flore pathogène ou par un porteur sain. Cette contamination pourra être directe ou indirecte.

2.1. Définir les termes suivants.

- porteur sain :
- flore :

2.2. Illustrer à l'aide d'un exemple les contaminations suivantes :

- contamination directe de la viande :
- contamination indirecte de la viande :

2.3. Justifier les pratiques professionnelles suivantes à l'aide d'éléments de la réglementation en vigueur.

2.3.1. Utiliser une cellule de refroidissement rapide pour refroidir un plat cuisiné en liaison froide.

2.3.2. Stocker en chambre froide positive un plat cuisiné.

2.3.3. Mettre en attente un plat cuisiné dans une table chaude.

2.3.4. Dès la livraison, stocker les produits surgelés en chambre froide négative.

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>Session 2002</b>	<b>SUJET</b>	<b>Tirages</b>
<b>BEP HOTELLERIE RESTAURATION toutes dominantes et CAP associés ET CAP CAFE BRASSERIE</b>		<b>code</b>	
<b>Épreuve : SCIENCES APPLIQUÉES</b>		<b>Folio : 4/7</b>	