

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 :	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">           Note : <span style="float: right; border-left: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; padding-left: 5px;">20</span> </div> 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.

Session 2002

**B.E.P. Alimentation + double candidature**  
**Option Pâtissier – Glacier – Chocolatier - Confiseur**

## EP2 : SCIENCES APPLIQUÉES

*Durée* : 1 h 30      *Coefficient* : 2

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) : 7

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

## I ] SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE

Votre employeur a fait effectuer une analyse sur une crème pâtissière, prenez connaissance des résultats :

**LABO PROP'PLUS**

CAP

BEP

**Identification de l'échantillon :** crème pâtissière

**Fournisseur :** Au bon gâteau

**Lieu de prélèvement :** dans le réfrigérateur du labo

**Conditionnement :** dans un cul de poule

**N° lot :** 000 111

**Date de fabrication :** 19/06/00

**prélevé le :** 20/06/00

**Heure de prélèvement :** 10 h 40

**T° :** 5°C

### Recherches

### Résultats

### Critères

Microorganismes aérobies 30°C (par g)	174 000/ g	< 300 000
Coliformes 30°C (par g)	13 200/ g	< 1 000
Coliformes fécaux (par g)	560/ g	< 1
Salmonelles dans 25 g	absence	absence
Staphylococcus aureus (par g)	<100/ g	<100
Anaérobies sulfito-réducteurs 46°C (par g)	<10/ g	<10

1.1] Citer les microorganismes hébergés par des personnes enrhumées. (faire une croix dans la bonne case).

Coliformes totaux

Staphylocoques dorés

Salmonelles

1.2] Nommer le groupe de micro-organismes auquel ils appartiennent.

EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2002	SUJET
SPÉCIALITÉS : B.E.P. Alimentation Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur C.A.P. PGCC	ÉPREUVE : EP2 : Sciences appliquées  EP3 : Sciences appliquées à l'Alimentation à l'hygiène et aux équipements	
TEMPS ALLOUÉ : BEP : 1h30 CAP : 1h00	Coef. : 2	DOCUMENT 1/7

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

1.3] Citer deux mesures préventives pour éviter la contamination par ces micro-organismes pathogènes ?

- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

1.4] Définir un micro-organisme pathogène :

\_\_\_\_\_

1.5] Donner la signification des lettres T.I.A. :

T. \_\_\_\_\_ - I \_\_\_\_\_ - A \_\_\_\_\_

1.6] Sur l'analyse on peut lire ANAEROBIES – SULFITE REDUCTEURS

Définir le mot anaérobie : \_\_\_\_\_

1.7] Parmi le personnel certains peuvent être des porteurs sains.

Définir un porteur sain : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

1.8] Citer les deux examens médicaux que doit subir le personnel de pâtisserie.

- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

CAP

BEP

EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2002	SUJET
<b>SPÉCIALITÉS :</b> B.E.P. Alimentation Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur C.A.P. PGCC	<b>ÉPREUVE :</b> EP2 : Sciences appliquées  EP3 : Sciences appliquées à l'Alimentation à l'hygiène et aux équipements	
TEMPS ALLOUÉ : BEP : 1h30 CAP : 1h00	Coef. : 2	DOCUMENT 2/7



NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

L'alimentation joue un rôle important dans la prévention des maladies cardio-vasculaires. Les corps gras sont particulièrement concernés puisque leur excès est nocif.

2.1] Citer, pour chaque origine, 2 aliments riches en corps gras

Origine animale : -

-

Origine végétale : -

-

2.2] Donner le rôle essentiel des lipides.

\_\_\_\_\_

2.3] Préciser ce que deviennent les lipides en fin de digestion.

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

2.4] Mis à part l'excès de graisses, d'autres erreurs alimentaires liées au mode de vie sont nocives .

En citer au moins 3.

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

2.5] Dans les matières grasses on trouve des vitamines liposolubles

Définir liposolubles : \_\_\_\_\_

2.6] Citer deux vitamines liposolubles : \_\_\_\_\_

2.7] Citer la vitamine permettant la fixation du calcium sur les os et les dents ? \_\_\_\_\_

2.8] Citer deux aliments riches en calcium ?

\_\_\_\_\_

CAP	BEP

EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2002	SUJET
<b>SPÉCIALITÉS :</b> B.E.P. Alimentation Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur C.A.P. PGCC	<b>ÉPREUVE :</b> EP2 : Sciences appliquées  EP3 : Sciences appliquées à l'Alimentation à l'hygiène et aux équipements	
TEMPS ALLOUÉ : BEP : 1h30 CAP : 1h00	Coef. : 2	DOCUMENT 4/7

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

### BEP UNIQUEMENT

2.9] Donner la valeur énergétique en kilojoules de 1 gramme de lipide ? \_\_\_\_\_

2.10] Citer deux maladies favorisées par un excès de matières grasses dans l'alimentation :

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

2.11] Parmi les graisses suivantes, indiquer celles qui sont intéressantes pour notre organisme.

Saturées                       Mono-insaturées                       Poly insaturées

Justifier le choix : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

CAP	BEP

### III ] SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS

3.1) Donner 3 critères caractérisant une eau potable :

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

3.2) Définir une eau dure :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

CAP	BEP

EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2002	SUJET
<b>SPÉCIALITÉS :</b> B.E.P. Alimentation Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur C.A.P. PGCC	<b>ÉPREUVE :</b> EP2 : Sciences appliquées  EP3 : Sciences appliquées à l'Alimentation à l'hygiène et aux équipements	
TEMPS ALLOUÉ : BEP : 1h30 CAP : 1h00	Coef. : 2	DOCUMENT 5/7

NE RIEN INSCRIRE

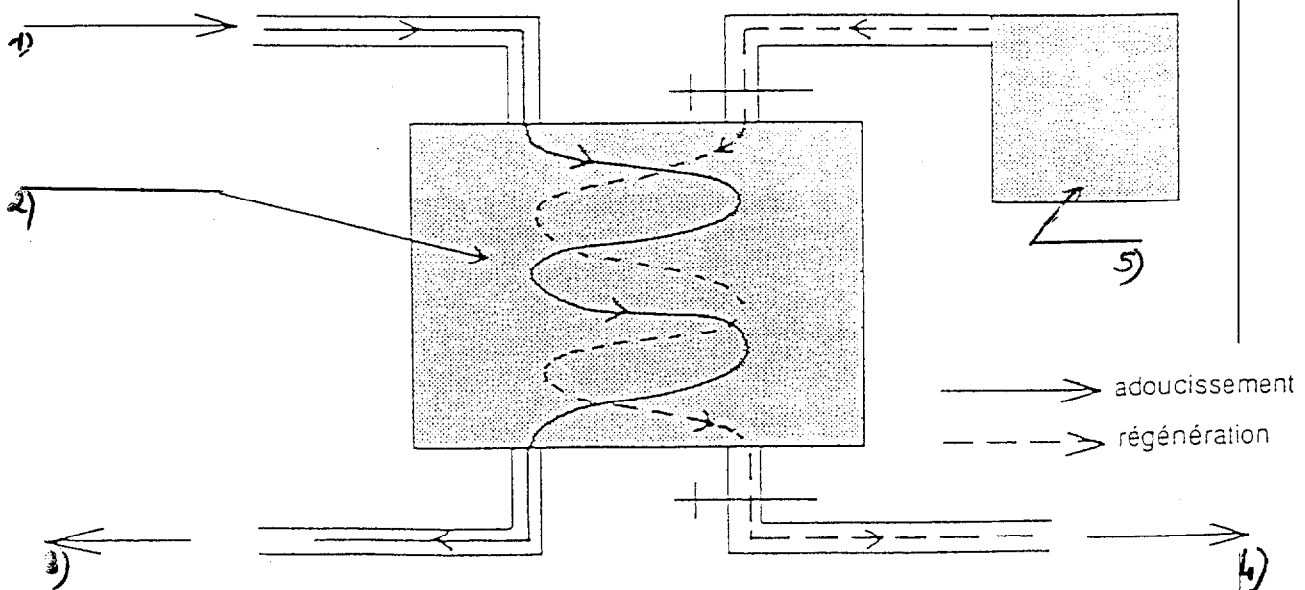
DANS CETTE PARTIE

3.3) Citer trois inconvénients d'une eau dure dans un laboratoire :

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

3.4) Compléter le schéma avec les mots suivants :

Résine – Eau douce – Eau dure – Egout- Réserve de saumure (sel)



3.5) Donner la différence entre un détergent et un désinfectant

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

CAP	BEP

EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2002	SUJET
<b>SPÉCIALITÉS :</b> B.E.P. Alimentation Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur C.A.P. PGCC	<b>ÉPREUVE :</b> EP2 : Sciences appliquées  EP3 : Sciences appliquées à l'Alimentation à l'hygiène et aux équipements	
TEMPS ALLOUÉ : BEP : 1h30 CAP : 1h00	Coef. : 2	DOCUMENT 6/7

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

**BEP UNIQUEMENT**

3.6] Après avoir indiqué le type de produit utilisé, lister les étapes successives de nettoyage du local et justifier leur intérêt.

Type de produit utilisé :

ETAPES	INTERET

CAP	BEP

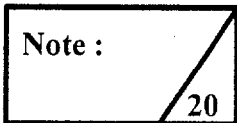
3.7] Citer et justifier l'intérêt de 3 éléments composant un poste réglementaire de lavage des mains.

ELEMENTS	JUSTIFICATION

CAP	BEP

EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2002	SUJET
<b>SPÉCIALITÉS :</b> B.E.P. Alimentation Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur C.A.P. PGCC	<b>ÉPREUVE :</b> EP2 : Sciences appliquées  EP3 : Sciences appliquées à l'Alimentation à l'hygiène et aux équipements	
TEMPS ALLOUÉ : BEP : 1h30 CAP : 1h00	Coef. : 2	DOCUMENT 7/7



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 :		
	<b>Note :</b>	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.

Session 2002

## B.E.P. Alimentation toutes options

Code : 510-22104

et C.A.P. associés

Code : 500-221

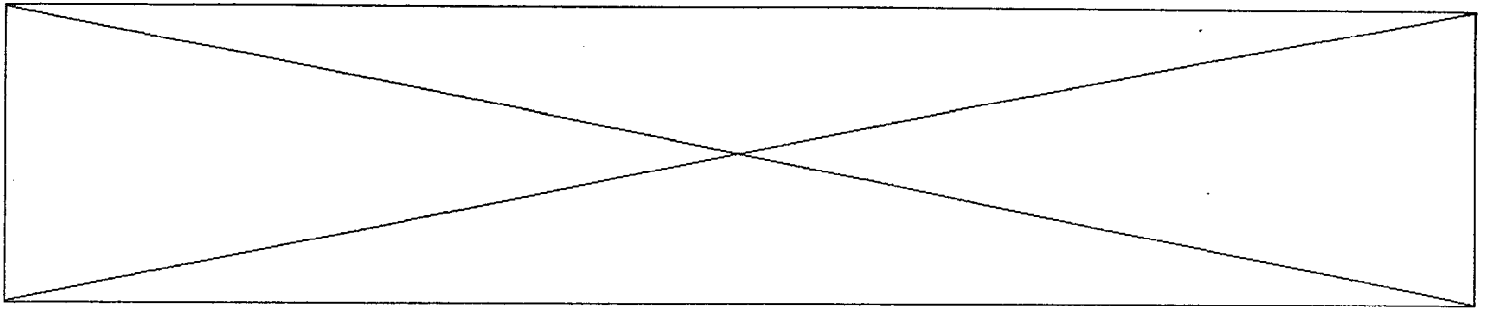
### EP2 : PRÉPARATION TRAITEUR ÉPREUVE FAC CAP

*Durée : 1 h 00*

*Note : BEP 4/20 sauf PGCC : 6/20  
CAP /20*

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) : 4

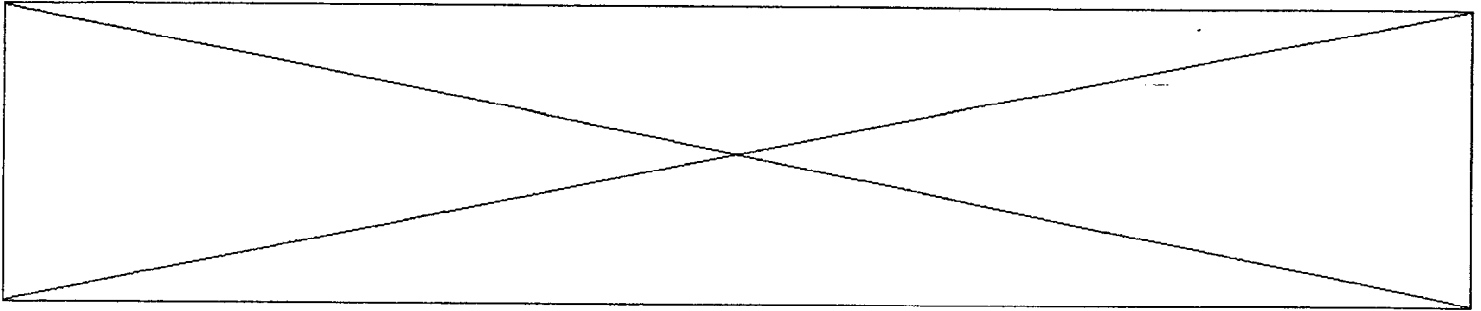


## 1 Les pâtes

Vous réalisez une pâte feuilletée et une pâte brisée. À l'aide d'une croix, cochez les ingrédients nécessaires à leur fabrication.

INGRÉDIENTS	PÂTE FEUILLETÉE	PÂTE BRISÉE
Farine		
Eau		
Lait		
Sel		
Sucre		
Œufs		
Levure		
Beurre		

Examen : BEP / CAP	Session 2002	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation, toutes options CAP Toutes spécialités	Épreuve : EP2 Préparation traiteur Épreuve Fac CAP	
Temps alloué : 1 heure	Note : C.A.P. /20 B.E.P. 4/20 (SAUF PGCC : 6/20)	Document : 1/4



## 2 Les Hors - d'œuvre

Vous désirez présenter les hors d'œuvre suivants au magasin

- coquille saint jacques
- céleri rémoulade
- œuf en gelée au saumon fumé
- coquille de saumon
- quiche lorraine
- taboulé
- croissant au jambon
- bouchée à la reine

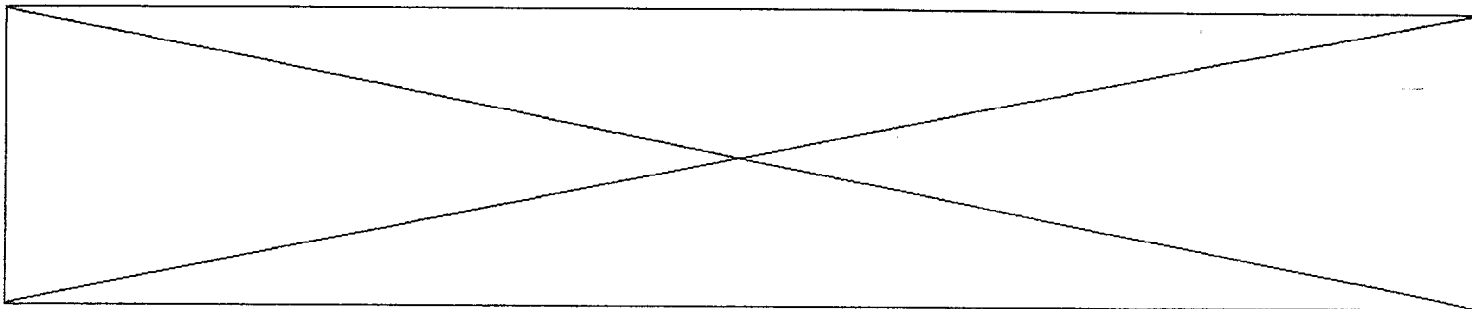
vous les disposez suivant :

- qu'ils sont consommés chauds ou froids
- leurs composants de base

A l'aide du tableau vous effectuerez le même classement :

COMPOSANTS DE BASE	HORS D'ŒUVRE FROIDS	HORS D'ŒUVRE CHAUDS
POISSONS		
LÉGUMES		
PÂTES		

Examen : BEP / CAP	Session 2002	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation, toutes options CAP Toutes spécialités	Épreuve : EP2 Préparation traiteur Épreuve Fac CAP	
Temps alloué : 1 heure	Note : C.A.P. /20 B.E.P. 4/20 (SAUF PGCC : 6/20)	Document : 2/4



### 3 Les fonds, fumets, sauces

Vous réalisez différentes sauces à partir de :

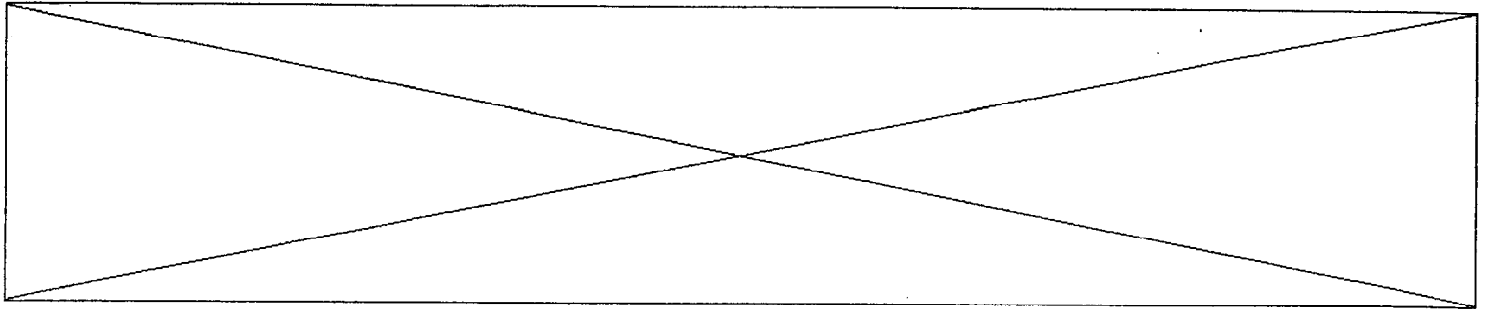
- fond blanc de volaille
- fond brun de veau
- fumet de poisson

Classez les sauces par rapport au fond que vous utiliserez pour les réaliser

- sauce chasseur
- sauce vin blanc
- sauce suprême
- sauce crevettes
- sauce charcutière
- velouté de volaille
- sauce madère
- sauce périgieux

FOND BLANC DE VOLAILLE
-----
-----
FOND BRUN DE VEAU
-----
-----
-----
-----
FUMET DE POISSON
-----
-----

Examen : BEP / CAP	Session 2002	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation, toutes options CAP Toutes spécialités	Épreuve : EP2 Préparation traiteur Épreuve Fac CAP	
Temps alloué : 1 heure	Note : C.A.P. /20 B.E.P. 4/20 (SAUF PGCC : 6/20)	Document : 3/4



#### 4 La cuisson

Mettez une croix dans la case correspondant au mode de cuisson par rapport aux préparations :

Préparation	Sauter	Pocher	Frïre	Rôtir
Pomme dauphine				
Côte charcutière				
Haricot vert				
Filet de boeuf				

#### 5 La pâtisserie charcutière

Replacez l'appellation du produit en l'inscrivant dans la colonne :

Gnocchi – pizzas – friand – quiche

Composition	Appellation
Abaisse de pâte feuilletée détaillée en carrés de 10 cm de côté, garnie au centre de chair à saucisse, repliée sur elle-même, reposée, dorée, cuite.	
Abaisse de pâte à pain recouverte d'ingrédients divers, par exemple : tomates, oignons, anchois, olives éventuellement champignons et gruyère.	
Abaisse d'une pâte brisée foncée en cercle dont l'intérieur est garni de jambon, de lard fumé blanchi, de gruyère râpé et d'un appareil composé de lait, d'œufs, de sel, poivre, muscade, de crème, cuite au four.	
Abaisse d'une pâte brisée, foncée, cuite à blanc dont l'intérieur sera garni de quenelles et d'une sauce mormay parsemée de gruyère, décorée d'une noisette de beurre.	

Examen : BEP / CAP	Session 2002	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation, toutes options CAP Toutes spécialités	Épreuve : EP2 Préparation traiteur Épreuve Fac CAP	
Temps alloué : 1 heure	Note : C.A.P. /20 B.E.P. 4/20 (SAUF PGCC : 6/20)	Document : 4/4