

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 :	

Note :
20

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

C.A.P. Pâtissier – Glacier – Chocolatier - Confiseur
Code : 500-22124

**EP3 : SCIENCES APPLIQUÉES A L'ALIMENTATION,
A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS**

Durée : 1 h 00

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

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 – SULFITO 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
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 2/7

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

1.10] Les vaccins représentent un moyen de prévention :

Compléter le tableau suivant :

Que contient le vaccin ?	
Durée de l'immunité ?	
Action passive ou active ?	
Rôle préventif ou curatif?	

CAP	BEP

BEP UNIQUEMENT

Après lecture du résultat d'analyse de la crème pâtissière

1.11] Donner une conclusion sur la qualité de cette préparation :

Satisfaisant

Acceptable

Non satisfaisant

CAP	BEP

1.12) Justifier la réponse : _____

1.13) La bactérie "Eschérichia-coli" (coliforme fécal) est souvent recherchée :
Quelle contamination particulière révèle-t-elle ?

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 3/7

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
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 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
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 5/7

NE RIEN INSCRIRE

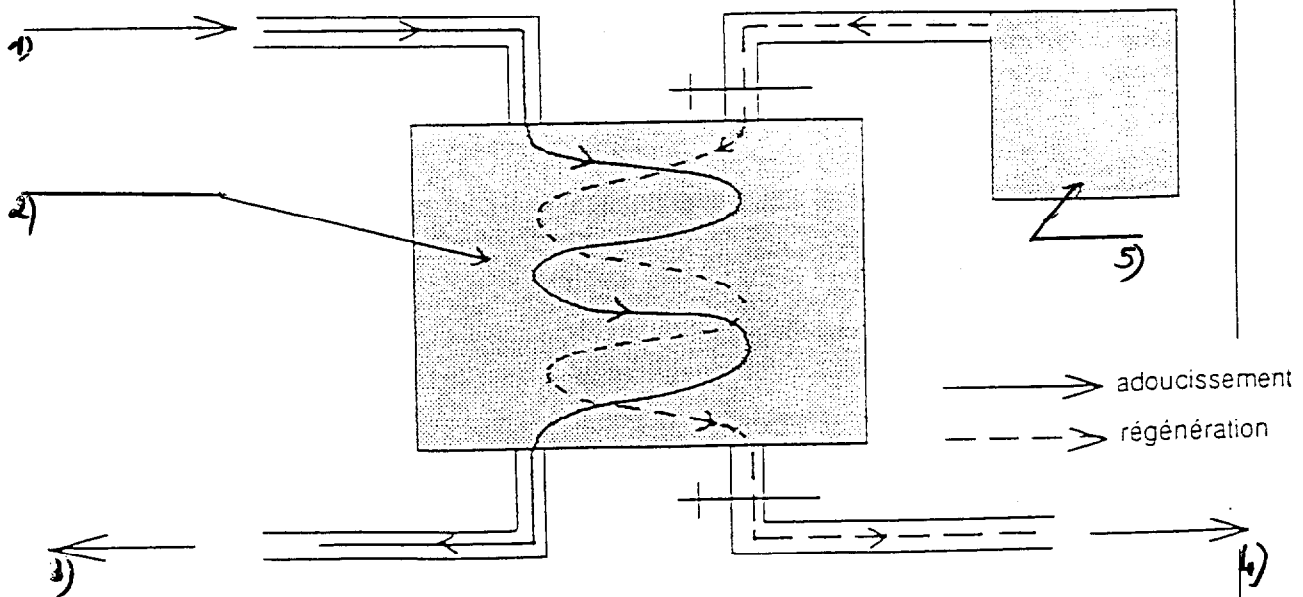
DANS CETTE PARTIE

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
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 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.

CAP	BEP

Type de produit utilisé :

ETAPES	INTERET

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
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 7/7