

Groupement " EST "		Session 2005	SUJET	TIRAGES
BEP ALIMENTATION option PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR				
CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR				
Épreuve :		Codes(s) examen(s) :		
BEP EP2	A – SCIENCES APPLIQUÉES B – Préparation Traiteur	Durée : 1 h 30 Coef. : 2	Durée Totale BEP : 2 h 30 Durée Totale CAP : 1 h 00	
CAP EP3 – SCIENCES APPLIQUÉES		Durée : 1 h 00 Coef. : 2	Coef. Total BEP : 3 Coef. Total CAP : 2	Page 1/12

I – SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE	CAP	BEP
---	-----	-----

I - 1. CAP / BEP sur 20 points

Parmi les convives d'un mariage se trouvent des adultes, des adolescents et des enfants, tous avec des besoins nutritionnels différents et des rations alimentaires adaptées à l'âge.

I - 1.1. Les aliments apportent à l'organisme les nutriments dont il a besoin pour construire et entretenir ses cellules.

I - 1.1.1. Nommer le besoin correspondant à la phrase soulignée.

-

I - 1.1.2. Énumérer trois constituants alimentaires couvrant ce besoin.

-

-

-

I - 1.2.

I - 1.2.1. Définir la ration alimentaire.

I - 1.2.2. Cocher dans le tableau ci-dessous la réponse exacte.

	VRAI	FAUX
Les besoins énergétiques de l'homme sont supérieurs à ceux de la femme.		
La femme adulte moyennement active a besoin de 8400 kJ par jour.		
L'activité physique ne modifie pas les besoins énergétiques.		

I - 1.3. À l'occasion de ce mariage vous confectionnez une pièce montée.
 À la base de cette réalisation, différents ingrédients sont nécessaires,
 entre autre le sucre, les œufs, le lait et la farine.

I - 1.3.1. Nommer le constituant alimentaire principal de la farine et du sucre.

I - 1.3.2. Compléter le tableau ci-dessous à l'aide de vos connaissances.

BIOMOLECULES		ALIMENTS
S U C R E S	Sucres simples	- - fructose
	Sucres composés	- - lactose
Glucides complexes		- - farine

I - 1.4. Le menu de ce mariage se compose de la façon suivante :

SAUMON MAYONNAISE
 CARRÉ D'AGNEAU
 FLAGEOLETS
 PIÈCE MONTÉE
 EAU - VIN - CAFÉ

Compléter le tableau ci-dessous en classant les aliments de ce menu en groupes.

GROUPES D'ALIMENTS	ALIMENTS
-	-
-	-
- aliments glucidiques - amidon - sucres	- -
- boissons	- eau - vin - café

I - 1.5. Citer le ou les groupes manquants.

-

I - 2. Pour travailler au laboratoire vous devez porter une tenue vestimentaire réglementaire, propre et adaptée.

I - 2.1. Citer deux éléments de cette tenue et justifier leur utilisation.

ÉLÉMENTS	JUSTIFICATIONS
-	-
-	-

I - 2.2. L'un de vos collègue souffre d'un panaris à l'index.
Énumérer les signes de cette inflammation :

-
-
-
-

I - 2.3. Proposer deux moyens de prévention pour limiter le risque de contamination de la pièce montée :

-
-

I - 2.4. Lister quatre situations professionnelles pour lesquelles le lavage des mains est indispensable :

-
-
-
-

CAP

BEP

CAP	BEP
-----	-----

I – 3. BEP uniquement sur 10 points

I – 3 Dans le cadre de votre profession, vous utilisez des produits préemballés.
 L'étiquetage comporte des mentions obligatoires et facultatives.

I – 3.1. À partir de l'étiquette ci-dessous, relever les mentions obligatoires :

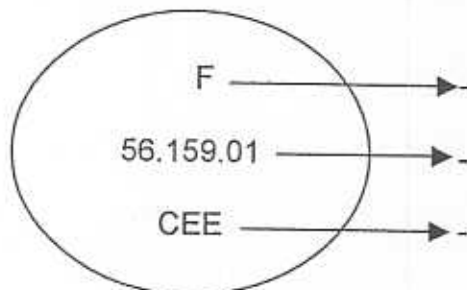


-
-
-
-
-

CAP	BEP
-----	-----

I – 3.2. Une étiquette de salubrité est apposée sur l'emballage des produits d'origine animale.

Indiquer la signification des éléments fléchés :



I – 3.3. L'Inspection sanitaire est chargée de contrôler le respect de la réglementation en matière d'étiquetage.

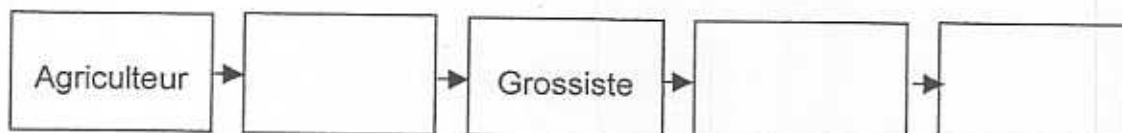
Citer 2 autres missions de l'Inspection sanitaire :

-
-

I – 3.4. La sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la production jusqu'à la remise au consommateur.

Compléter le schéma de la chaîne alimentaire en indiquant les lieux d'intervention de l'Inspection sanitaire.

La filière boulangerie



I – 3.5. Lors de la réception des produits, vous devez contrôler certains points.

Indiquer pour chaque exemple les éléments à vérifier.

ALIMENTS	ÉLÉMENTS À VÉRIFIER
- Pot de crème fraîche	- -
- Poisson surgelé	- -
- Salade fraîche	- -
- Fond de veau déshydraté	-

CAP	BEP

II – SCIENCES APPLIQUÉES AUX ÉQUIPEMENTS ET INSTALLATION DES LOCAUX PROFESSIONNELS

CAP / BEP sur 20 points

II – 1. Vous devez réaliser un lavage manuel du sol du laboratoire de pâtisserie.
 Lire les informations portées sur l'étiquette du détergent ci-dessous.

UTILISATEURS

Entreprises de propreté, personnel de nettoyage, personnel d'entretien, services généraux...

DOMAINE D'UTILISATION

Le Plus Nettoyage TOUT détergent neutre, nettoie tous types de sols; fragiles, protégés ou non: PVC, lino, marbre... carrelage, céramique et tous types de surfaces; émail, inox, stratifiées...
 Non moussant, sans rinçage, il est conseillé en lavage manuel ou mécanique. Il respecte la brillance des sols et sèche très rapidement sans laisser de trace. Il est proposé en trois parfums agréables, naturels et frais.

COMPOSITION

FORMULE PIN MARIN
 Contient parmi d'autres composants moins de 5 % tensioactifs non ioniques et cationiques.

CARACTÉRISTIQUES

- Aspect: liquide limpide
- Masse volumique (20° C) = 1 000 g/L
- Couleur: Pin = vert menthe
- pH pur: Pin = 6,7
- Odeur: fraîcheur pin

RÉGLEMENTATION ET RECOMMANDATION

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 27/10/75).
 Pour cette utilisation, rinçage à l'eau potable obligatoire.

MODE ET DOSE D'EMPLOI

- Entretien quotidien :**
- Manuel: 1 % à 2 % (80 à 160 mL pour 8 L d'eau).
 - Machine: 1 % (80 mL pour 8 L d'eau).

ÉCO INFO

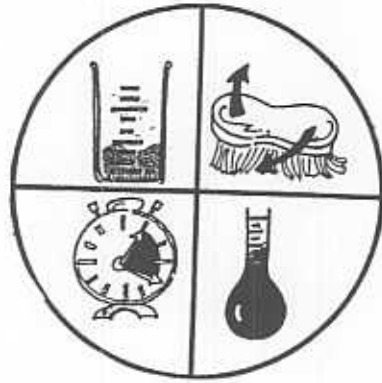
- FORMULE PIN MARIN**
- Biodégradabilité supérieure à 90 %.
 - Emballage recyclable.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Conserver hors de la portée des enfants. En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau.

Source : Technologie des équipements et des produits. Auteurs : ROUGIER et CHRETIEN. Ed. BPII

- II – 1.1. Souligner sur l'étiquette 3 informations qui justifient le choix de ce produit.
- II – 1.2. Relever le dosage conseillé par le fabricant :
- II – 1.3. À partir du schéma ci-dessous, citer les 4 facteurs d'efficacité d'un produit de nettoyage :



Modules de Sciences Appliquées à l'équipement. FARUGUNA – REILAND – MUSCHERT. Ed. BPII

-
-
-
-

II – 1.4. Tous les produits de nettoyage n'ont pas le même mode d'action.

II – 1.4.1. Dans le document suivant, relier le produit de nettoyage à son mode d'action :

- | | | |
|--------------|---|---|
| Abrusif | • | • Dissout le tartre |
| Détergent | • | • Élimine les salissures par frottement |
| Désinfectant | • | |
| Solvant | • | • Élimine les souillures visibles et détruit les micro organismes |
| Détartrant | • | • Dissout les taches de graisse |

II – 1.4.2. Pour limiter tout risque de contamination microbienne, on conseille une désinfection quotidienne du laboratoire à l'aide de produits spécifiques.

Définir les termes suivants :

- bactéricide :

- fongicide :

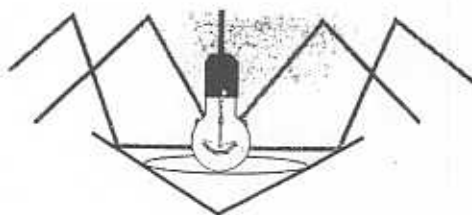
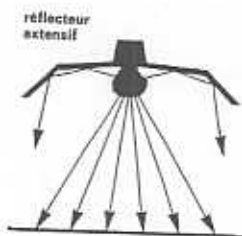
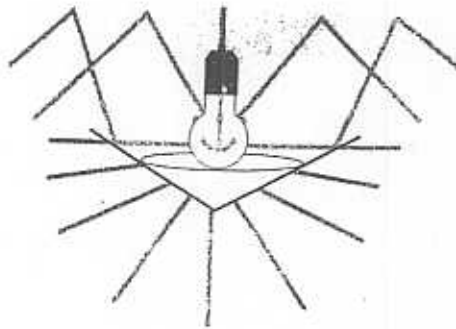
- sporicide :

- virucide :

CAP	BEP
-----	-----

	CAP	BEP
<p>II – 2. Lors d'un stage, un camarade se blesse avec la lame d'un batteur - mélangeur. La plaie est profonde et saigne abondamment. L'intervention du secouriste comprend 4 étapes principales dont la protection et l'examen de la victime.</p> <p>II – 2.1. Indiquer les 2 autres étapes :</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>II – 2.2. Votre laboratoire dispose d'un éclairage insuffisant car plusieurs tubes fluorescents sont défectueux.</p> <p>II – 2.2.1. Citer 2 conséquences d'un éclairage insuffisant :</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>II – 2.2.2. Citer 2 conditions d'un bon éclairage :</p> <p>-</p> <p>-</p>		

II – 2.3. Pour chaque type d'éclairage suivant, indiquer le mode de répartition de la lumière :



Source : Sciences appliquées. Ed. BPI Auteur : J.F. AUGEZ-SARTRAL

II – 2.4. Vous allez remplacer les tubes fluorescents défectueux.
Citer une condition de sécurité que vous devez respecter pour cette opération :

CAP

BEP

II – 3. BEP uniquement / 10 points

II – 3.1 Dans le cadre de votre activité vous êtes amené à réaliser des opérations de nettoyage.
 Justifier chacune de ces étapes de nettoyage et de désinfection de l'entretien hebdomadaire d'une chambre froide :

ÉTAPES	JUSTIFICATIONS
Vider la chambre froide	
Débrancher l'appareil	
Appliquer le détergent Laisser agir 5 min	
Rinçage intermédiaire	
Appliquer le désinfectant Laisser agir 5 min	
Rincer à l'eau tiède	
Laisser sécher	
Replacer les aliments Rebrancher	

CAP BEP

CAP	BEP
-----	-----

II – 3.2. En fonction du type d'entretien à réaliser, vous disposez d'autres plans de nettoyage. Pour un entretien journalier, un plan en 3 points est préconisé.

Présenter les étapes de ce dernier :

-
-
-

II – 3.3. Indiquer 3 avantages lié à son utilisation :

-
-
-

II – 3.4. Énoncer 3 précautions à prendre lors du rangement des denrées pour assurer une utilisation correcte de la chambre froide :

-
-
-