

# C.A.P. CUISINE

## ÉPREUVE : E.P.3

### TECHNOLOGIE, SCIENCES APPLIQUÉES ET CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

Le présent sujet comporte 3 parties

**PARTIE 1 - Technologie culinaire, communication**

**PARTIE 2 - Sciences appliquées**

**PARTIE 3 - Connaissance de l'entreprise**

La partie 1 est composée de 5 pages numérotées de 1/13 à 5/13

La partie 2 est composée de 5 pages numérotées de 6/13 à 10/13

La partie 3 est composée de 3 pages numérotées de 11/13 à 13/13

Chacune des parties 1, 2 et 3 devra faire l'objet d'une copie séparée sur laquelle sera rappelé l'intitulé de la partie concernée.

Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront à agraffer aux copies d'examen.

**L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ  
L'USAGE DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ**

#### MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous postulez pour un emploi de commis au Restaurant « Chez Lou ».  
Deux postes sont à pourvoir, un poste de commis de poisson et un de commis de viande.  
Après une première sélection sur C.V. et lettre de motivation, un entretien vous est proposé avec une évaluation de vos connaissances sur la culture professionnelle.

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>SESSION 2005</b>	<b>SUJET</b>	<b>TIRAGES</b>
<b>C.A.P. Cuisine</b>			
<b>ÉPREUVE : E.P.3 - Technologie, Sciences appliquées et Connaissance de l'entreprise</b>		<b>Durée : 2 h 00</b>	<b>Page 1/1</b>

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

**L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ  
L'USAGE DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ**

PARTIE 2

SCIENCE APPLIQUÉES

**1. NUTRITION**

Les lasagnes à la bolognaise constituent un plat complet. On y trouve des pâtes, de la viande de bœuf, de la sauce tomate et une sauce béchamel.

1.1 Indiquer le groupe d'aliments auquel appartient ces ingrédients et le constituant alimentaire principal.

INGRÉDIENTS	NOM DU GROUPE	CONSTITUANT ALIMENTAIRE PRINCIPAL
Pâtes		-
Viande		-
Sauce tomate		-
Sauce béchamel		-

1.2 L'étiquette de ce plat indique les composants suivants pour 100 g.

Calculer la valeur énergétique d'une portion de 300 g de lasagnes (écrire les calculs).

Protéines : 4,6 g - Glucides : 12 g - Lipides : 4,9 g

---



---



---



---

1.3 Nommer le glucide contenu dans les pâtes.

---

---

**PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT**

1.4 Préciser son rôle dans l'organisme.

---

1.5 Pour un adolescent, choisir parmi les plats proposés, une entrée et un dessert en complément des lasagnes. Justifier votre choix (pain et boisson à volonté).

ENTRÉE	DESSERT
<ul style="list-style-type: none"><li>- Taboulé.</li><li>- Salade de carottes.</li><li>- Pâté.</li><li>- Poireaux vinaigrette.</li><li>- Part de pizza.</li><li>- Salade de gruyère.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Yaourt.</li><li>- Choux à la crème.</li><li>- Raisin.</li><li>- Camembert.</li><li>- Beignet à la confiture.</li></ul>

	PLATS PROPOSÉS	JUSTIFICATION
Entrée		
Dessert		

1.6 Citer un problème de santé lié à une surconsommation de produits sucrés.

---

## PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

**2. HYGIÈNE**

2.1 Le lait est un aliment utilisé dans de nombreuses préparations. Vous avez le choix entre du lait pasteurisé, stérilisé ou stérilisé U.H.T.  
Compléter le tableau suivant.

MODE DE CONSERVATION	EFFETS SUR LES MICROORGANISMES	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION (Avant ouverture)	DLC ou DLUO (Préciser)
Lait pasteurisé.			
Lait stérilisé.			
Lait U.H.T.			

2.2 Indiquer la signification des abréviations suivantes.

- D.L.C. : \_\_\_\_\_

- D.L.U.O. : \_\_\_\_\_

2.3 Citer trois conditions qui favorisent un bon développement microbien.

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

2.4 À la fin de votre travail, vous devez nettoyer votre plan de travail. Pour cette opération vous utilisez un produit détergent désinfectant. Préciser l'action de chacun.

- Détergent : \_\_\_\_\_

- Désinfectant : \_\_\_\_\_

**PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT**

2.5 Ces produits sont bactéricides et fongicides. Définir ces deux termes.

- Bactéricide : \_\_\_\_\_

- Fongicide : \_\_\_\_\_

2.6 Compléter le tableau suivant, en mettant un chiffre correspondant au classement dans l'ordre chronologique des différentes opérations de nettoyage de votre plan de travail.

<b>OPÉRATIONS DE NETTOYAGE</b>	<b>CHIFFRE</b>
Utiliser un détergent désinfectant	
Débarrasser	
Sécher	
Enlever les grosses salissures	
Laisser agir	
Rincer	

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

3. ÉQUIPEMENTS - SÉCURITÉ

Pour la cuisson des aliments, vous utilisez des brûleurs traditionnels alimentés en méthane.

3.1 Compléter la réaction de combustion du gaz.



3.2 Donner deux caractéristiques de la flamme d'un brûleur lorsque le réglage de l'arrivée d'air est correct.

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

3.3 Nommer le gaz produit lorsque la combustion est incomplète.

- \_\_\_\_\_

3.3.1 Citer le risque lié à l'inhalation de ce gaz.

- À faible dose : \_\_\_\_\_
- À forte dose : \_\_\_\_\_

3.4 Nommer deux autres risques liés à l'utilisation d'appareil de cuisson au gaz.

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

3.5 En ouvrant un four vapeur, votre collègue se brûle au bras. Décrire votre action au niveau du blessé et de façon plus générale.

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