

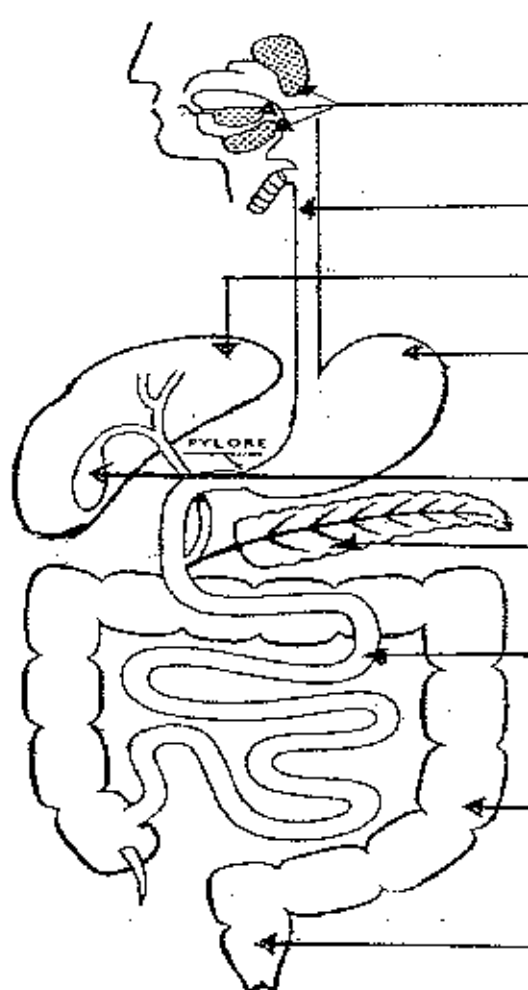
Les réponses sont à porter sur le présent sujet.
Toutes les pages sont à rendre par le candidat

1 - SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION ET A L'HYGIENE

1.1 - ALIMENTATION

La digestion :

1.1.1 Compléter le tableau ci-dessous (sauf cases grisées) :

| | Organes | Secrétions digestives |
|---|---------|-----------------------|
|  <p>Schéma de l'appareil digestif</p> | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| | | |
|--|-------------------|-----------|
| GROUPEMENT ACADEMIQUE EST | SESSION JUIN 2006 | SUJET |
| C.A.P. PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR | | |
| Epreuve : EP2 -Sciences appliquées | Durée : 1 H 00 | Coef. : 2 |
| | | Page 1/6 |

1.1.2 - Nommer les substances assimilables qui résultent de la digestion :

- des glucides :
- des lipides :
- des protéines :

1.1.3 - Classer dans le tableau les aliments suivants en fonction du groupe auxquels ils appartiennent :

Beurre - Comté - Haricots verts - Huile d'olive - Œufs - Orange - Riz - Saumon - Sucre - Yaourt

| Groupes d'aliments | 2 Exemples d'aliments |
|---------------------------------------|--|
| Boissons | <ul style="list-style-type: none"> • Eau • Jus de fruits |
| Aliments protidiqes | <ul style="list-style-type: none"> • • |
| Aliments protidiqes riches en calcium | <ul style="list-style-type: none"> • • |
| Aliments glucidiques | <ul style="list-style-type: none"> • • |
| Aliments lipidiques | <ul style="list-style-type: none"> • • |
| Végétaux crus et cuits | <ul style="list-style-type: none"> • • |

1.2 - HYGIENE

1.2.4 - Compléter le tableau en indiquant :

- a - Une méthode de conservation pouvant être utilisée pour conserver les aliments cités (au total 4 méthodes différentes).
- b - l'effet de la méthode sur le devenir des micro-organismes (parmi le choix suivant) :
- ralentissement du développement des micro-organismes
 - arrêt du développement des micro-organismes
 - destruction de tous les micro-organismes
 - destruction de certains micro-organismes

| Aliment | Méthode de conservation | Devenir des micro-organismes |
|---------------------|-------------------------|------------------------------|
| Lait | | |
| Beurre | | |
| Levure de boulanger | | |
| Sorbet | | |

1.2.5 - Les staphylocoques dorés sont des micro-organismes pathogènes qui peuvent se multiplier dans certains aliments en fonction des conditions auxquelles ils sont soumis :

Indiquer :

⇒ 3 conditions favorables à la vie et à la multiplication des micro-organismes :

-
-
-

⇒ 3 conditions défavorables à la vie et à la multiplication des micro-organismes :

-
-
-

1.2.6 - Définir le mot "pathogène" :

.....

1.2.7 - Donner deux règles d'hygiène corporelle simples permettant de limiter l'apport de micro-organismes pathogènes dans une préparation :

•

.....

•

.....

2 - SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS

2.1 - L'énergie électrique :

Corriger les affirmations suivantes:

| Affirmations | Corrections |
|--|-------------|
| Le Volt mesure l'intensité d'un appareil électrique. | |
| L'Ampère est l'unité de la puissance. | |
| L'Ohm caractérise la fréquence. | |

2.2 - Citer deux appareils du laboratoire de pâtisserie, pour chacun des modes de propagation de la chaleur suivants:

par conduction :

•

.....

•

.....

par rayonnement :

•

.....

•

.....

par convection :

•

.....

•

.....

2.3 - Indiquer le principe de propagation de la chaleur par conduction :

.....

.....

.....

2.4 - Proposer trois conseils afin d'économiser de l'énergie, lors de votre pratique professionnelle :

-
-
-