

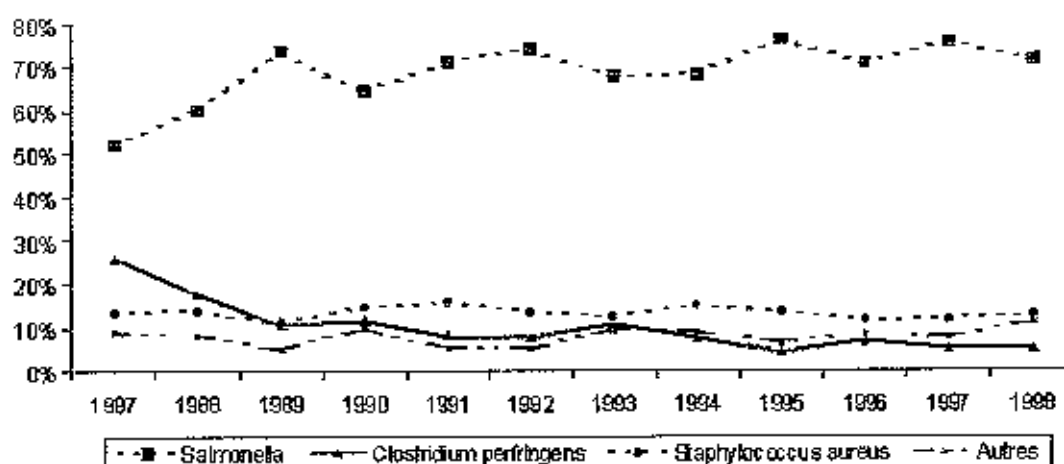
Les réponses sont à porter sur le présent sujet.
Toutes les pages sont à rendre par le candidat

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

Une T.I.A.C., toxi-infection alimentaire collective, est une intoxication alimentaire causée par certains micro-organismes.

Le graphique ci-dessous indique l'évolution des T.I.A.C.

Evolution des principaux agents responsables de TIAC déclarées en France 1987-1998
(d'après un rapport de l'institut national de veille sanitaire)



1 - HYGIENE

1.1 - A l'aide du document ci-dessus, citer des micro-organismes responsables de T.I.A.C. :

-
-
-

GROUPEMENT ACADEMIQUE EST	SESSION SEPTEMBRE 2006	SUJET	
C.A.P. PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR			
Epreuve : EP2 -Sciences appliquées	Durée : 1 H 00	Coef. : 2	Page 1/5

1.2 - Entourer le type de micro-organisme auquel appartiennent ces micro-organismes :

Virus

Protozoaires

Champignons microscopiques

Bactéries

1.3 - D'après le graphique, nommer le micro-organisme le plus souvent responsable de T.I.A.C. :

•
.....

1.4 - Les œufs abritent parfois ce type de micro-organismes. Proposer trois mesures d'hygiène à respecter lors de l'utilisation des œufs :

▪
.....

•
.....

▪
.....

1.5 - Citer 2 modes (ou 2 vecteurs) de contamination microbienne humaine possible sur les aliments :

▪
.....

•
.....

1.6 - Énumérer les principaux symptômes d'une intoxication alimentaire :

•
.....

•
.....

•
.....

•
.....

•
.....

2 - ALIMENTATION

Le dessert a toute son importance dans un menu.
L'avis du pâtissier est demandé pour le choix du dessert de ce menu.

Oeufs mayonnaise - salade de tomates
Pavé de saumon à l'aneth
Riz avec un assortiment de légumes verts
Dessert

2.1 - Proposer un dessert pour équilibrer ce menu :

•

2.2 - Justifier le choix de ce dessert en précisant le groupe d'aliments manquant :

•

2.3 - Classifier les aliments du menu dans le groupe correspondant :

Groupes d'aliments	Aliments du menu
Aliments protidiques	
Aliments lipidiques	
Aliments glucidiques	
Végétaux crus et cuits	

2.4 - La dégustation d'un dessert fait intervenir tous les sens.

Dans le tableau, nommer l'organe sensoriel mis en jeu pour chaque sens.
Compléter les rôles de chaque organe sensoriel, en utilisant les mots suivants :

Les aspects - les arômes - les saveurs - les sons - les textures.

Sens	Organe sensoriel	Rôles
ODORAT		Reconnaître.....
GOUT		Identifier.....
VUE		Apprécier.....
TOUCHER		Analyser.....
OUÏE		Différencier.....

2.5 - Citer 3 facteurs liés à l'individu pouvant modifier la perception du goût des aliments :

-
-
-

2 - SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS ET LOCAUX PROFESSIONNELS

Le froid est principalement utilisé pour conserver les desserts. Dans un réfrigérateur la production de froid se fait grâce à un fluide frigorigène.

Dans un premier temps, ce fluide passe de l'état liquide à gazeux.

1 - Nommer ce changement d'état physique : _____.

2 - Ce fluide passe ensuite de l'état gazeux à liquide.

Nommer cet autre changement d'état physique : _____.

3 – Indiquer pour chaque aliment sa température maximale de conservation ; parmi les suivantes : $+8^{\circ}\text{C}$; $+4^{\circ}\text{C}$; $+2^{\circ}\text{C}$ et -18°C

Alliments	températures	aliments	Températures
Beurre		Porc	
Œufs		Crème pâtissière	
Poissons frais		Glace	
Crème pasteurisée		Fromage blanc	
Crevettes surgelées		Chantilly	

4 – Donner 2 effets de la conservation par le froid sur les micro-organismes:

•en froid positif :

.....

•en froid négatif :

.....

5 – Donner 2 effets de la conservation par le froid sur les aliments:

•
.....

•
.....