

# Corrigé

## Question 1 - Hygiène - Alimentation

1.1. + 1.2. + 1.3.

0,5 x 15 = 7,5 pts

Groupes d'aliments	Aliments du déjeuner	Constituant essentiel	Rôle dans l'organisme
Viandes Produits de la pêche Oeufs	<i>Escalope de dinde</i>	<i>Protides</i>	<i>Bâtisseur</i>
Produits laitiers			
Corps gras	<i>Huile, crème</i>	<i>Lipides</i>	<i>Energies calorifiques</i>
Produits sucrés et féculents	<i>Riz</i>	<i>Glucides (ou amidon)</i>	<i>Energie musculaire</i>
Légumes et fruits crus			
Légumes et fruits cuits	<i>Poireaux, épinards, compote</i>	<i>Minéraux ou vitamines ou fibres</i>	<i>Fonctionnel</i>

- 1.4. Le menu doit comporter un produit laitier et une crudité (1 fruit ou 1 légume) 0,5 x 2 = 1 pt
- 1.5. a/ Quantité d'aliments et de boissons qu'il faut consommer en 24 heures 0,5 pt  
 b/ âge  
 activité (ou autre réponse valable) 0,5 x 2 = 1 pt
- 1.6. a/ salmonelles  
 Shigellas  
 Staphylocoques  
 Streptocoques 0,5 x 4 = 2 pts
- b/ *Pathogène* : qui provoque des maladies infectieuses 1 pt
- c/ *Pouvoir toxique* : capacité à produire, à sécréter des toxines (substances toxiques pour l'organisme) 1 pt  
*Virulence* : capacité à se multiplier activement et à envahir l'organisme 1 pt
- d/ Embauche, après interruption de 6 mois, 1 fois par an 3 pts
- e/ Pour éviter la contamination des denrées qui peut provoquer une intoxication alimentaire 2 pts

**ACADEMIE DE LILLE**

**CORRIGÉ**

Année : 1999

**Spécialité : ALIMENTATION Sauf Pâtisserie**

**Epreuve : SCIENCES APPLIQUÉES**

N° du sujet : 99 - 239

Temps max. alloué : 1 H

Coefficient :

**C.A.P.**

Folio :

1 / 2

# Corrigé

## Question 2 - Equipement

2.1.

Schéma 1	Schéma 2
Nom : Lampe à incandescence	Nom : Tube à fluorescence
<p><i>Principe :</i></p> <p>Un filament métallique traversé par un courant électrique est porté à très haute température et émet un rayonnement lumineux.</p> <p style="text-align: right;"><i>2 pts</i></p>	<p><i>Principe :</i></p> <p>Une décharge électrique est produit dans un mélange de gaz rare et de mercure. Il y a production d'un rayonnement ultra-violet qui se transforme en lumière visible en traversant le revêtement fluorescent.</p> <p style="text-align: right;"><i>2 pts</i></p>

2 pts

2.2. Niveau d'éclairage suffisant

Eviter l'éblouissement

Bon rendu des couleurs

Economique

4 pts

2.3. 60 W = Puissance

220 - 230 V = Voltage / tension



Culot à baïonnette

3 pts

2.4. Augmentation de température

Odeurs

Vapeur d'eau

Apparition de vapeurs grasses .....

3 pts

2.5. a/ maux de tête

Vertige .....

2 pts

b/ Dépôt sur les parois et le matériel

Détérioration plus rapide (rouille, moisissures, ....) .....

2 pts

**ACADEMIE DE LILLE**

**CORRIGÉ**

Année : 1999

**Spécialité : ALIMENTATION Sauf Pâtisserie**

**Epreuve : SCIENCES APPLIQUÉES**

**N° du sujet : 99 - 239**

Temps max. alloué : 1 H

Coefficient :

**C.A.P.**

Folio :

2/2