

C.A.P. : ALIMENTATION Sauf Pâtisserie

Éventuellement option :

Épreuve / Sous-épreuve : **SCIENCES APPLIQUÉES** N° 99 - 239

Centre d'écrit :

Nom et Prénoms :

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

Le candidat doit
inscrire ci-contre
son numéro de table

DANS CE CADRE

Réservé à l'anonymat

NE RIEN ÉCRIRE

Griffe du correcteur

C.A.P. : ALIMENTATION Sauf Pâtisserie

Éventuellement option :

Composition de : **SCIENCES APPLIQUÉES** N° 99 - 239

Folio 1/5

N° 99 - 239

Sujet

Question 1 - Alimentation - Hygiène

Monsieur Durand a consommé :

Au petit déjeuner : pain beurré

café

Au déjeuner : Poireaux vinaigrettes

Escalope de dinde à la crème

Epinards - Riz

Compote d'abricots

- 1.1. Dans le tableau, ci-dessous, classez les aliments composant le déjeuner.
- 1.2. Citez un constituant essentiel apporté par chacun de ces aliments.
- 1.3. Précisez le rôle de chacun de ces constituants.

Groupes d'aliments	Aliments du déjeuner	Constituant essentiel	Rôle dans l'organisme
Viandes Produits de la pêche Oeufs			
Produits laitiers			
Corps gras			
Produits sucrés et féculents			
Légumes et fruits crus			
Légumes et fruits cuits			

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 2/5

N° 99 - 239

1.4. Proposez le menu de son dîner pour que son alimentation soit équilibrée.

1.5.

Mieux connaître ses besoins

Chaque jour nous avons besoin d'une certaine quantité d'aliments : c'est ce que l'on appelle la ration énergétique journalière. Cette ration est indispensable pour vivre et rester en bonne santé. Elle est fonction des besoins physiologiques de l'organisme, qui sont variables selon chaque individu et son activité. Les besoins énergétiques ne sont pas les mêmes aux différents âges de la vie. Lors de l'adolescence, l'organisme est en pleine croissance, il faut une alimentation particulièrement riche en nutriments bâtisseurs. Par contre, chez les personnes âgées, les besoins quantitatifs ne sont pas les mêmes, alors qu'il est indispensable de conserver un apport calorique et protéique important pour éviter certaines carences. Notre activité conditionne également nos besoins énergétiques journaliers. Une personne qui a une activité soutenue ou un travail physique intense, aura des besoins plus importants qu'une autre qui se dépense peu.

Info - Santé N° 32

a/ Qu'appelle-t-on ration journalière ?

b/ Citez deux facteurs qui font varier la ration.

*

*

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 3/5

N° 99 - 239

1.6. Lisez attentivement le document ci-dessous avant de répondre aux questions.

Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale
(journal officiel du 31 mars 1977)

Article 2

Tout sujet appelé à la manipulation des denrées animales ou d'origine animale mentionnées à l'article 1er du décret du 21 juillet 1971 doit subir lors de son admission les examens de dépistage suivants :

- Une coproculture comportant la recherche des salmonelles, des shigellas et un examen parasitologique des selles, notamment pour la recherche des formes végétatives et kystiques d'amibes dysentériques,
- Une recherche de staphylocoques présumés pathogènes dans le rhinopharynx et les fosses nasales,
- Une recherche de streptocoques hémolytiques A dans le pharynx.

Article 3

Les exploitants des établissements mentionnés à l'article 7 du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 sont tenus de faire assurer dans les conditions ci-après une surveillance médicale de tout agent qui en raison de son emploi est appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale mentionnées à l'article 1er du décret susvisé du 21 juillet 1971 :

- a/ Mesures à l'entrée dans la profession ou au retour dans la profession après une interruption de travail d'une durée supérieure à six mois.
Le postulant à l'emploi est soumis aux examens de dépistage visés à l'article 2.
- b/ Mesures périodiques
L'employé fait l'objet au moins une fois par an d'un examen clinique comportant un interrogatoire en vue du dépistage éventuel de l'une des affections visées à l'article 1er.

a/ Citez quatre micro-organismes recherchés dans les différents prélèvements mentionnés dans le document.

*

*

*

*

b/ Ces micro-organismes sont pathogènes. Que signifie «pathogène» ?

c/ Les micro-organismes pathogènes agissent par leur pouvoir toxique ou leur virulence. Expliquez ces deux termes.

Pouvoir toxique :

Virulence :

d/ Quand le personnel appelé à manipuler des denrées animales doit-il obligatoirement passer une visite médicale ?

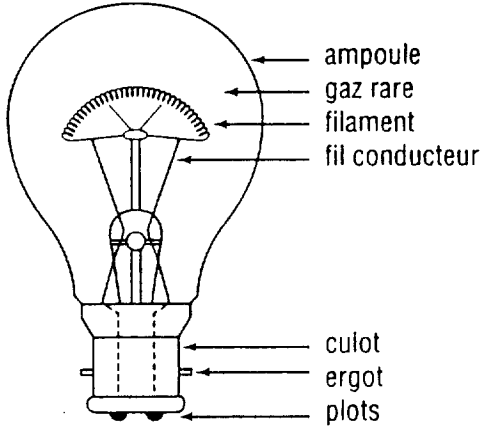
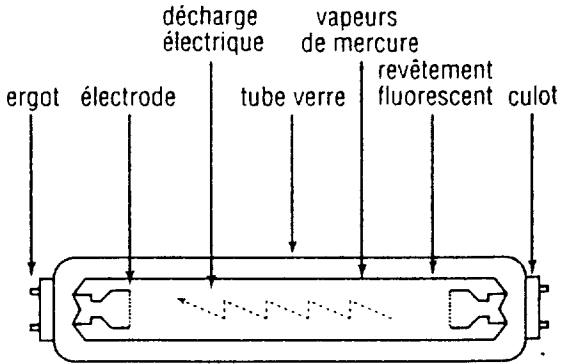
- *
- *
- *

e/ Pourquoi cette surveillance est-elle nécessaire ?

Question 2 : Sciences appliquées aux équipements et installation des locaux professionnels

2.1. Nommez, sur les schémas 1 et 2, les sources d'éclairage artificiel.

Énoncez le principe de fonctionnement de chaque type d'éclairage.

Schéma 1	Schéma 2
Nom :	Nom :
	
Principe :	Principe :

C.A.P. : ALIMENTATION Sauf Pâtisserie

Éventuellement option :

Épreuve / Sous-épreuve : **SCIENCES APPLIQUEES** N° 99 - 239

Centre d'écrit :

Nom et Prénoms :

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

DANS CE CADRE

Réservé à l'anonymat

Le candidat doit
inscrire ci-contre
son numéro de table

Griffe du correcteur

C.A.P. : ALIMENTATION Sauf Pâtisserie

Éventuellement option :

Composition de : **SCIENCES APPLIQUEES** N° 99 - 239

NE RIEN ÉCRIRE

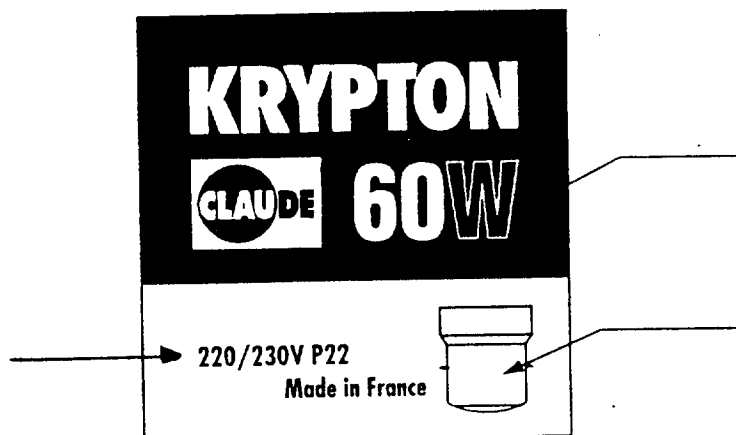
Folio 5/5

N° 99 - 239

2.2. Citez quatre qualités d'un bon éclairage :

- *
- *
- *
- *

2.3. Indiquez la signification des informations fléchées sur l'emballage ci-dessous :



2.4. L'activité dans un laboratoire entraîne des modifications au niveau de l'air.

a/ Citez trois modifications de l'air.

- *
- *
- *

b/ Indiquez deux conséquences d'une mauvaise ventilation pour le personnel.

- *
- *

c/ Indiquez deux conséquences d'une mauvaise ventilation pour le local et le matériel.

- *
- *