

Corrigé

I - SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

CAI BE

1 -

4 4

Aliments (1 pt)	Groupes d'aliments (1,5 pt)	Principaux constituants (1,5 pt)
Lait écrémé Oeufs Caramel (Sucre)	Produits laitiers Aliments protidiques Aliments glucidiques	Calcium Protéines Glucides

2 -

4 4

	Constituant	Rôle
Constituants énergétiques	- Glucide	Energie musculaire
	- Lipide	Energie thermique (thermorégulation)
Constituants non énergétiques	- Calcium	Ossification
	- Vitamine	Vision - Croissance
	- Fer	Transport des gaz respiratoires constituant de l'hémoglobine...
	- Vitamine C	Rôle antifatique, antiinfectieux
	- Fibre	Facilite le transit intestinal
	- Eau	Transport des nutriments, des déchets

3 - (-0,5 pt par oubli ou erreur) .1

4 4

	LES ERREURS	LES RISQUES	VOS CONSEILS
Texte 1	Absence de petit déjeuner	Baisse d'attention en fin de matinée Hypoglycémie	Christophe devrait prendre un petit déjeuner équilibré
Texte 2	Surconsommation de corps gras	MCV Diabète	Avoir une alimentation moins riche en corps gras Préférer les graisses végétales aux graisses animales
Texte 3	Christophe ne consomme pas assez de crudités	Constipation Diminution de la flore intestinale	Christophe doit enrichir ses repas en crudités - cuidités
Texte 4	Christophe ne boit pas assez d'eau	Crise de spasmophiiiie Faiblesse articulaire	Boire 1,5 l d'eau par jour

II - SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE

- 1 - Procédé de conservation en froid positif
0 à 10°C
- 2 - Procédé de conservation en froid négatif
La température à coeur de l'aliment est au maximum de -18°C
- 3 - * Le stockage
 - * Les manipulations lors de la préparation, de la cuisson
 - * L'assortiment avec d'autres denrées

 - * Présence de l'estampille vétérinaire
 - * Respect de la chaîne du froid
- 4 - * Température
 - * Eau
 - * Acidité

CAP BEP

1	1
1	1
1	1
1	1
1,5	1,5
1	1
1,5	1,5