

CP3

**B.E.P. ALIMENTATION Dominantes Boulanger -
Préparateur en Produits Carnés - Charcutier
Préparation Traiteur**

**C.A.P. BOULANGER - CHARCUTIER
PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES -
CHARCUTIER PREPARATION TRAITEUR**

Préparateur Spécial Chocolaterie Pâtisseries

**Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et
aux équipements**

**Durée : 1 h 00 CAP
~~1 h 30 BEP~~**

Ce sujet comporte **3** pages *pour le CAP*

La note BEP est à multiplier par 1,25 pour être ajoutée aux notes coefficientées de technologie et de préparation traiteur.

NOM : _____ Prénom : _____ N° d'inscr. _____

I - SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

CAP BEP

1 - **A** l'aide du document suivant :

**CREME CARAMEL
AUX OEUF FRAIS**

Ingrédients : lait écrémé,
oeufs (16,4 %),
caramel (4,5 %)

Ces quatre pots ne peuvent
être vendus séparément.

1.1 - Identifiez dans le tableau ci-dessous, les 3 aliments présents dans cette préparation.

1.2 - Indiquez le groupe auquel appartient-chacun de ces aliments.

1.3 - Citez les constituants alimentaires essentiels de chaque groupe.

	1
1,2	1,5
1	1,5

Aliments	Groupes d'aliments	Principaux constituants

2 - Voici une liste de constituants à classer dans le tableau suivant. Précisez pour chacun d'eux leur rôle.

- Calcium - glucide simple, vitamine A, lipide, fer, vitamine C, fibre, eau.

4	4
---	---

	Constituant	Rôle
Constituants énergétiques		
Constituants non énergétiques		

① **Petit déjeuner de rigueur**

'Le petit déjeuner de Christophe brille par son absence, dit le Dr Zermati, nutritionniste à la clinique du Sport à Pais. Il doit représenter le quart de notre ration quotidienne et se composer de pain complet ou de céréales (sucres lents) ; de confiture ou de miel (sucre rapide) ; d'un laitage et d'un fruit.' Sinon, l'adolescent en pleine croissance aura l'énergie d'un koala en plein soleil, et des difficultés d'attention vers 11 h. Conséquence : déficit de carburant (notamment glucose) dans le sang.

② **Haro sur les graisses**

Christophe abuse des corps gras. Il raffole des rillettes, des frites huileuses, des saucisses et des tartines beurre-rées. Résultat : il est gras comme un porcelet. s'il continue, il va avoir des ennuis. En excès, tes graisses, notamment le cholestérol qui leur est associé, fatiguent le cœur. Elles obstruent les vaisseaux font monter la pression artérielle, et quand elles encrassent l'irrigation cardiaque, c'est l'infarctus du myocarde. Christophe risque aussi de devenir diabétique (personne ayant un taux de sucre trop élevé dans le sang).

③ **Des fruits et légumes pour quoi faire ?**

Christophe ne frétille pas de plaisir devant les carottes râpées. Dommage, car les légumes sont riches en fibres et en oligo-éléments, précieux alliés de l'organisme. Les fibres sont des molécules de cellulose que son retrouve intactes dans les selles. Elles préviennent la constipation, et entretiennent la flore du gros intestin, des milliards de bactéries qui éliminent les substances toxiques ou cancérigènes apportées par certains aliments.

④ **Attention à la déshydratation**

Christophe, comme beaucoup d'adolescents, ne boit pas assez... d'eau. Des carences en eau et en sels minéraux qui lui sont associés peuvent être à l'origine de crises de spasmodie, faiblesses articulaires...

(Science et Vie Junior. Hors série : Manger. Janvier 92)

3 • Après la lecture des textes, ci-dessus, dégagez :

- Les erreurs alimentaires de Christophe.
- Les risques auxquels il s'expose.
- Donnez des conseils pour améliorer son alimentation.

Vous indiquerez vos réponses dans le tableau ci-dessous.

CAP BEP

	LES ERREURS	LES RISQUES	VOS CONSEILS
Texte 1			
Texte 2			
Texte 3			
Texte 4			

4

4

II - SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE

CAP BEP

1 - Donnez la définition de la réfrigération
Indiquez la zone de température.

1
1

2 - Donnez la définition de la congélation.
Indiquez la température.

1
1

LA VIANDE HACHEE

Les viandes hachées à l'avance sont commercialisées à l'état réfrigéré (à +3°C au maximum avec un délai d'utilisation de 3 jours) ou à l'état congelé à -18°C. Cette dernière forme est la plus fréquente. Si une certaine garantie de salubrité vous est apportée à la livraison, que vous vérifiez par la présence de l'estampille vétérinaire, par la température des produits et éventuellement par les analyses microbiologiques, par la suite, vous êtes responsables du stockage, des manipulations, de la cuisson, de l'assortiment avec d'autres denrées et de la présentation à la consommation.

Comprendre et pratiquer l'hygiène en cuisine.
La cuisine collective.

3 - A partir du texte, donnez 3 opérations qui modifient la présence normale des micro-organismes dans la viande hachée.

1,5

Relevez les 2 principaux points qui permettent de contrôler le risque avant utilisation.

4 - Citez 3 facteurs qui modifient la présence de microbe dans un aliment.

1,5