

CORRIGE EP1 - SCIENCES APPLIQUEES

CORRIGE MICROBIOLOGIE

QUESTION 1 = 15 points

1.1 nom du produit :

Ossobucco de dinde

1 pt

1.2 prélèvement effectué

dans le bain marie du self

1 pt

1.3 un germe aérobie est un

micro-organisme qui a besoin d'oxygène pour se développer

1.5 pt

1.4 un germe anaérobie est un micro-organisme qui n'a pas besoin d'oxygène pour se développer.

Pour ce micro-organisme l'oxygène est toxique

1.5 pt

1.5 un micro-organisme se développant surtout entre 40° C et 60° C est un micro-organisme thermophile

1 pt

1.6 - *staphylococcus aureus* (0.5)

- *salmonella* (0.5)

- "Anaérobie sulfite réducteur"

- Coliformes

1 pt

1.7 le risque : *toxi infection alimentaire*

1 pt

1.8 - vomissements

- diarrhée

- fièvre

(2 éléments = 1pt)

1 pt

ACADEMIE DE LILLE

CORRIGE

Année : 1999

Spécialité : Agent Technique d'Alimentation

CORRIGÉ

Epreuve : EP1 - Sciences Appliquées

C.A.P.

Folio

N° du sujet : 97-363

Temps maximum alloué : 3H

Coefficient : 6

1/5

- 1.9
- lavage des mains)
 - port de la tenue professionnelle) 2 au minimum
 - nettoyage du plan de travail)
 - utilisation de matériel propre)
 - utilisation d'aliments sains)
- 2 pts

1.10 Les réponses exactes devant être entourées sont :

- chaleur humide de 120°c
- les désinfectants
- les rayons X
- les rayons U.V.
- les antibiotiques

4 pts si
les 5 réponses sont trouvées

- 0.5 par erreur

CORRIGE NUTRITION

QUESTION 2 :

2.1
2.1.1 Les groupes d'aliments :

GROUPE D'ALIMENTS	APPORTS CARACTERISTIQUES	
1 : Produits laitiers	* Protides * Calcium	
2 : Viandes - Poissons - Oeufs	* Protides * Vitamines B ou fer	
3 : Fruits et légumes frais	* Eau * Fibres	* Sels minéraux * Vitamines
4 : Féculents, céréales, légumes secs, produits sucrés	* Fibres * Glucides * Phosphore	* Protéines végétales * Vitamines B
5 : Corps gras	* Vitamines A, E, D * Lipides	

0,25 x 12 = 3 Points

2.1.2

GROUPE	ALIMENTS DE LA RECETTE
1	Lait
2	Oeufs
3	Cerises
4	Farine - sucre
5	Beurre

2 Points maxi
(- 0,5 par erreur)

Dans cette recette, il y a un représentant de chaque groupe.

1 Point

ACADEMIE DE LILLE

CORRIGE

Année : 1999

Spécialité : Agent Technique d'Alimentation

CORRIGÉ

Epreuve : EP1 - Sciences Appliquées

C.A.P.

Folio

N° du sujet : 97-363

Temps maximum alloué : 3H

Coefficient : 6

2/5

- 2.1.3 **Obligatoirement : 1 légume ou 1 fruit et 1 produit laitier** **1,5 x 2 = 3 Points**
- 2.1.4 * **Consommation excessive de sauces**
 * **Attrait pour les charcuteries**
 * **Attrait pour la chantilly**
 * **Succès des fritures**
 * **Grignotage (cacahuètes, chocolat, viennoiseries...)** **0,5 x 4 = 2 Points**
- 2.1.5 * **Obésité**
 * **Maladies cardio-vasculaires** **1 x 2 = 2 Points**
- 2.1.6 **Vitamine A = beurre ----> origine animale**
Vitamine E = huile -----> origine végétale **0,5 x 4 = 2 Points**

CORRIGE ORGANISATION ET QUALITE DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES

QUESTION 3

3.1

- 3.1.1 - *Présentation des plats, couleurs, propreté de la vaisselle*
- *Accueil, sourire, amabilité, politesse du personnel*
- *Tenue, hygiène du personnel, service, vitesse*
- *Ambiance, bruits, musique, prix.....*
- *Température des plats, quantité des portions, goût, cuisson... 2.5 pts*

- 3.1.2 *C'est un ensemble de moyens, décisions, consignes pour améliorer la qualité dans l'entreprise. 1 pt*

Satisfaire les clients au moindre coût

- 3.1.3 - *Motivation du personnel (salaires, compliments)*
- *Formation du personnel (hygiène, sécurité, ergonomie...)*
- *Information du personnel (affichage, réunions....)*
- *Accueil et information du nouveau personnel*
- *Réunion d'échanges, groupes de travail, cercles de qualité*
- *Enquête auprès des clients.... 1,5 pts*

3.2

- 3.2.1 - *Réception et contrôle des matières premières et denrées,*
- *Stocks, gestion, inventaire, rangement, entretien,*
- *Commandes, réception représentants, fournisseurs,*
- *Sorties, entrées des marchandises 2,5 pts*

- 3.2.2 - Contrôles
- températures produits : ex surgelés
 - températures camions et véhicules transport et livraison
 - propreté véhicules
- Emballages - contrôle intégrité - paquets non écrasés
- Contrôles dates - DLC / DLUO - boîtes non bombées...
- propreté
- Contrôles des quantités, poids, qualité, calibre, grammages,
- Aspect : fraîcheur des denrées, chocs, moisissures 2,5 pts

3.2.3 Fiche de stock :

Article : SUCRE (poudre)		Fournisseur : SIRAUT	
Conditionnement : sacs de 5 kgs			
DATE	ENTREE	SORTIE	STOCK (kgs)
10.01.97			50
17.01.97		20	30
20.01.97	50		80
15.02.97		30	50
28.02.97		20	30
14.03.97	60		90
22.03.97		40	50
02.5.97	40		90
10.5.97		25	65
15.5.97	15		80
05.6.97		30	50

4 pts

- oui

- il reste 50kgs de sucre en stock le 5.6.97

1 pt

FICHE DE NOTATION

EP1

N° du candidat **C. A. P.**

--	--	--	--	--	--	--	--

Postes de notation	Notes
<p><u>MICROBIOLOGIE</u></p> <p>QUESTION 1</p>	/ 15 pts
<p><u>NUTRITION</u></p> <p>QUESTION 3.1</p>	/ 15 pts
<p><u>ORGANISATION ET QUALITE DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES</u></p> <p>QUESTION 6</p>	/ 15 pts

N

..... / 45

Émargement des Correcteurs

Note à transmettre pour
le **C. A. P.**

 N x. 4 / 20

9 en points entiers

ACADÉMIE DE LILLE

Année 1999

Spécialité : BIOSERVICE Dom. : Agent Technique d'Alimentation

FN4.PM5

Épreuve : Sciences Appliquées

Coefficient :

C. A. P.

FN

Folio

1

N° du sujet :

Temps maximum alloué : 3 H

 6

1