

C.A.P. : AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION

Éventuellement option :

Épreuve / Sous-épreuve : - **EP1 Sciences Appliquées**.....

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. : AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION.

Éventuellement option :

Composition de : EP1 Sciences Appliquées

NE RIEN ÉCRIRE

97-363 Folio 1/10

EPI - SCIENCES APPLIQUEES**MICROBIOLOGIE****QUESTION 1 :**

*Lors d'un stage en cuisine de collectivité de soins, vous avez pris connaissance des résultats d'une analyse microbiologique.
(document en annexe 1)*

1-1 Quel est le produit qui a été analysé ?

-

1-2 Où s'est fait le prélèvement ?

-

1-3 Qu'est-ce qu'un germe aérobie ?

-

1-4 Qu'est-ce qu'un germe anaérobie ?

-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

97-363 Folio 2/10

1-5 *Une bactérie mésophile est un micro-organisme qui se multiplie de préférence à une température située entre 20° C et 40°C.*

Comment nomme-t-on un micro-organisme se développant surtout entre 40° C et 60° C ?

-

1-6 *Nommez précisément deux micro-organismes recherchés dans cette analyse :*

-

-

1-7 *Quel aurait été le risque encouru par un consommateur si les résultats de l'analyse avaient prouvé la présence de l'un ou de l'autre de ces micro-organismes dans l'aliment ?*

-

1-8 *Comment ce risque peut-il se manifester ? (deux symptômes)*

-

-

1-9 *Citez deux règles d'hygiène que l'on doit respecter lors de la manipulation d'aliments :*

-

-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

97-363 Folio 3/10

1-10 Entourez les réponses exactes dans la liste ci-dessous :

- * Une chaleur humide de 30°C
- * Une chaleur humide de 120°C
- * Le froid
- * Les abrasifs
- * Les désinfectants
- * Les détergents
- * Les rayons X
- * Les rayons U.V.
- * Les solvants
- * Les antibiotiques

Ne rien écrire

dans la partie barrée

97-363 Folio 4/10

ANNEXE 1



INSTITUT PASTEUR DE LILLE

Service de Microbiologie

VILLENEUVE D'ASCQ, le 23 OCTOBRE 1995

ETABLISSEMENT CONCERNÉ:

LES DRAGS DUPONT
MAISON DE CONVALESCENCE
AVENUE DU GOLF

SOCIETE

62220 CARVIN

62520 LE TOUQUET PARIS PLAGÉ

N° analyse : 257218 / 01

Numéro administratif : 04114

CERTIFICAT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Nature du produit : OSSO BUCCO DE DINDE
DLC/DLUO : FAB/COND : 16/10/95
Fournisseur : MONTFORT
Lieu de prélèvement : Bain marie self
Date de prélèvement : 16/10/95 à 12H15
Preleve par : nos soins

Références diverses : /
Code sanitaire : /
Température produit : 87 °C
Température meuble :
ID : PC1

CRITERE (ml)	RECHERCHES / DÉNOMBREMENTS	RÉSULTAT	COMPARAISON DU RÉSULTAT AU CRITÈRE					
			m	3m	10 m	100 m	1000 m	
300000	Germes aerobies mesophiles /g #	Inf. 100	*					
1000	Coliformes /g #	Inf. 100	*					
10	Coliformes thermotolerants /g #	Inf. 5	*					
30	Anaerobies sulfito-reducteurs/g	Inf. 10	*					
100	Staphylococcus aureus /g #	Inf. 100	*					
Absence	Salmonella dans 25 g #	Absence	*	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX				

CONCLUSION

Resultat d'analyse satisfaisant les criteres

C.A.P. : AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION

Éventuellement option :

Épreuve / Sous-épreuve : - **EP1 Sciences Appliquées**.....

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

NE RIEN ÉCRIRE

Griffe du correcteur

C.A.P. : AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION.

Éventuellement option :

Composition de :EP1 Sciences Appliquées

97-363 Folio 5/10

NUTRITION**QUESTION 2 :**

2.1

2.1.1 *Citez les constituants alimentaires de chaque groupe d'aliments :*

GROUPE D'ALIMENTS	APPORTS CARACTERISTIQUES
1 : Produits laitiers	* *
2 : Viandes - Poissons - Oeufs	* *
3 : Fruits et légumes frais	* * *
4 : Féculents, céréales, légumes secs, produits sucrés	* * *
5 : Corps gras	* *

Ne rien écrire

dans la partie barrée

97-363 Folio 6/10

2.1.2 Voici une recette : reclassez les aliments soulignés de la recette dans leur groupe. (les numéros de groupe sont ceux de la question 3.1.1)

CLAFOUTIS D'UZERCHE
temps moyen – simple – pas cher

POUR 5 À 6 PERSONNES
CUISSON : 30 minutes
INGRÉDIENTS : 500 g de cerises
3 œufs, 200 g de farine

120 g de sucre
1/4 de litre de lait
80 g de beurre
1 pincée de sel

1. Lavez et égouttez les cerises. Égouttez-les sur un linge ou sur du papier absorbant.
2. Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez-y 100 g de sucre, et une pincée de sel. Remuez bien le tout au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Incorporez peu à peu la farine en pluie tout en tournant à la spatule en bois.
4. Faites fondre au bain-marie 30 g de beurre, et versez-le dans la préparation.
5. Ajoutez le 1/4 de litre de lait. Travaillez longuement pour obtenir une pâte fluide et sans grumeaux.
6. Beurrez largement un plat allant au four et disposez-y les cerises. Coulez sur les fruits la pâte réalisée et parsemez l'ensemble, en surface, de quelques noisettes de beurre.
7. Mettez à cuire à four chaud pendant 30 minutes.
8. Lorsque le clafoutis est cuit, saupoudrez-le d'un peu de sucre et servez-le tiède ou froid.

GROUPE	ALIMENTS DE LA RECETTE
1	
2	
3	
4	
5	

A la lecture du tableau, que pouvez-vous conclure ?

2.1.3 Complétez le repas suivant afin qu'il soit équilibré (soyez précis)

*

* Omelette

* Frites

*

* Eau

Ne rien écrire

dans la partie barrée

97-363 Folio 7/10

2.1.4 *Des études récentes montrent des erreurs alimentaires fréquemment commises notamment un apport énergétique lipidique trop important par rapport aux besoins conseillés.*

Indiquez les aliments ou les modes de cuisson responsables de cette surconsommation de lipides (4 réponses).

*

*

*

*

2.1.5 *Quelles peuvent être les conséquences d'un excès de consommation de lipides sur la santé ?*

*

*

2.1.6 *Les vitamines A et E sont deux vitamines liposolubles. Citez pour chacune d'elles un exemple d'aliment en contenant et précisez l'origine de cet aliment (animale ou végétale)*

VITAMINES LIPOSOLUBLES	EXEMPLE D'ALIMENT	ORIGINE
<i>Vitamine A</i>		
<i>Vitamine E</i>		

Ne rien écrire

dans la partie barrée

97-363 Folio 8/10

ORGANISATION ET QUALITE DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES

QUESTION 3

3.1 *Vous travaillez dans une entreprise de préparation et distribution de plats cuisinés.*

3.1.1 *Vous êtes contacté par le responsable du restaurant qui a remarqué une baisse du nombre des repas vendus; il vous demande d'améliorer la qualité des repas pour attirer plus de clients.
Citez 5 composantes ou critères de la qualité d'un repas pour un convive :*

-

-

-

-

-

3.1.2 *Définissez la Politique Qualité dans une entreprise :*

3.1.3 *Donnez au moins 3 idées quant à la Politique Qualité à tenir dans cet établissement :*

-

-

-

C.A.P. : AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION

Éventuellement option :

Épreuve / Sous-épreuve : - **EP1 Sciences Appliquées**.....

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. : AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION.

Éventuellement option :

Composition de :EP1 Sciences Appliquées

NE RIEN ÉCRIRE

97-363 Folio 9/10

3.2

3.2.1 *Vous devez remplacer le magasinier-responsable de la Gestion des Stocks:
Quelles sont les fonctions du magasinier dans cette entreprise ?*

3.2.2 *Un aide magasinier a été embauché, vous lui expliquez le travail lors de la réception
des matières premières et de leur contrôle.*

*Enumérez cinq éléments auxquels il faut faire attention lors de la réception des
denrées pour que celles ci contribuent à la qualité finale des plats cuisinés :*

-
-
-
-
-

3.2.3 *Le cuisinier doit confectionner des gâteaux d'anniversaire.*

Il aura besoin de 20 kg de sucre pour le 10.06.97.

*Vous devez vérifier et mettre à jour la fiche de stock correspondante à l'aide des
indications suivantes :*

- *Livraison par la société Siraut de 40 kg de sucre le 20.05.97*

- *Utilisation de 30 kg de sucre le 05.06.97*

- *Sortie pour la pâtisserie de 25 kg de sucre le 10.05.97*

- *Réception de 15 kg de sucre le 15.05.97*

Ne rien écrire

dans la partie barrée

97-363 Folio 10/10

Fiche de stock :

Article : SUCRE (poudre)		Fournisseur : SIRAUT	
Conditionnement : sacs de 5 kg			
DATE	ENTREE	SORTIE	STOCK (kg)
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

***Pouvez-vous faire face à la demande du cuisinier ?
Pourquoi ?***