

## **CORRIGE**

### QUESTION 1: ALIMENTATION ET EQUIPEMENT

#### 1.1. ALIMENTATION:

- 1.1.1 Il faut apporter:               - un produit laitier: apport de calcium ....  
   - des crudités: apport de vitamines .....  
   - des cuidités: apport de fibres ramollies..... 3 pts
- 1.1.2 - Acides aminés pour les protides 1 pt  
      - Glucose pour les glucides
- 1.1.3 Un nutriment est un constituant alimentaire suffisamment simplifié pour être assimilable par les cellules de notre organisme. 1 pt
- 1.1.4 Pour chaque mot bien placé 0.25 pt 2 pts
- 1.1.5 Doivent être soulignés: pancréas, foie, glandes salivaires. 1 pt
- 1.1.6 Il faut apporter:               - des protides pour la croissance  
   - du calcium et du phosphore pour le squelette  
   - de la vitamine D pour la fixation du calcium  
   2 réponses exigées 2 pts

#### 1.2. EQUIPEMENT

##### 1.2.1

<b>Caractéristiques</b>	<b>Incandescence</b>	<b>Fluorescence</b>
Coût à l'achat, prix élevé ou non ?	peu élevé	cher à l'achat
Consommation d'énergie, importante ou non ?	importante	faible
Durée de vie, longue ou non ?	courte durée	durée longue
Ambiance créée, chaleureuse ou triste ?	chaleureuse	triste
Dégagement de chaleur, important ou non ?	important	faible

5 pts

**ACADEMIE DE LILLE**

**CORRIGÉ**

Année : 1999

**Spécialité : CUISINE – RESTAURANT - HÉBERGEMENT**

ÉPREUVE : Sciences Appliquées

**C.A.P.**

Folio

N° du sujet : 98-2292

Temps maximum alloué :

Coefficient :

1/2

- 1.2.2 Facteurs d'un bon éclairage autres que suffisant: - non éblouissant  
(2 exigées) - uniforme  
- stable 1 pt
- 1.2.3 Les lampes à halogène: sont à incandescence 1 pt  
On utilise l'effet Joule pour porter le filament à incandescence; 1 pt
- 1.2.4 Les 3 spots ont une puissance totale de:  $3 \times 20 = 60 \text{ W}$  soit  $0,06 \text{ kW}$   
Pendant 5 heures de fonctionnement, ils consomment:  $5 \times 0,06 = 0,3 \text{ kWh}$   
Prix de revient de cette consommation :  $0,57 \times 0,3 = 0,171 \text{ F}$  1 pt
- 1.2.5 Le conducteur de terre permet la protection des personnes en cas de mauvaise  
isolation de l'appareil. Il permet d'entraîner dans le sol, les électrons perdus. 1 pt

**QUESTION 2: HYGIENE**

- 2.1 + 120°C - Stérilisation  
- Destruction des microbes et de leurs spores
- + 70°C - Pasteurisation  
- Destruction de nombreuses bactéries
- + 4°C - Réfrigération  
- Multiplication des microbes très ralentie
- 20°C - Congélation, Surgélation  
- Arrêt de la multiplication des microbes, sporulation. 8 pts
- 2.2 - Humidité  
- Présence de nutriments 1 pt
- 2.3 Le sous vide empêche le développement des microbes aérobies. 1 pt

**ACADÉMIE DE LILLE**

**CORRIGÉ**

Année : 1999

**Spécialité : CUISINE – RESTAURANT - HÉBERGEMENT**

ÉPREUVE : Sciences Appliquées

**C.A.P.**

Folio

N° du sujet : 98-2292

Temps maximum alloué :

Coefficient :

2/2