

CAP : CUISINE – RESTAURANT - HÉBERGEMENT

Éventuellement option :

Épreuve / Sous-épreuve : **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

CAP : Cuisine – Restaurant - Hébergement.....

Éventuellement option :

Composition de : **Sciences Appliquées**.....

99-229 Folio 1/5

SCIENCES APPLIQUÉES**QUESTION 1: ALIMENTATION ET EQUIPEMENT****1.1. ALIMENTATION:**

Un restaurant propose au déjeuner un seul plat principal: Coq au vin, Pommes de terre vapeur.

Les clients peuvent choisir une entrée et deux desserts dans la carte.

Vous conseillez un client qui souhaite équilibrer son repas.

Entrées	Desserts
Assiette de crudités	Plateau de fromages
Cochonaille	Crème caramel
Champignons à la Grecque	Gâteau au chocolat
Assiette norvégienne	Salade de fruits frais
Melon au porto	Pommes au four

1.1.1 Complétez le menu de façon qu'il soit équilibré, et précisez pour chaque plat son constituant principal

MENU	CONSTITUANT PRINCIPAL
Coq au vin	Protides
Pommes de terre vapeur	Glucides

Ne rien écrire

dans la partie barrée

99-229 · Folio 2/5

1.1.2 Citez le nom du nutriment produit par la digestion des:

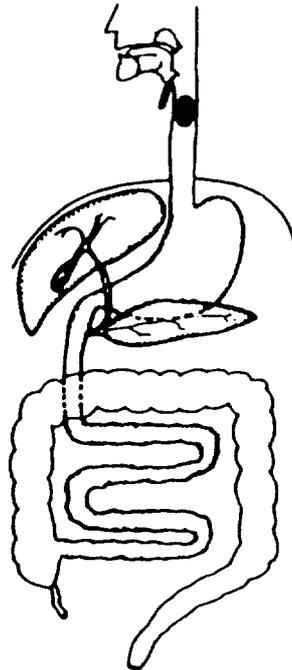
- Protides:

- Glucides:

1.1.3 Proposez une définition d'un nutriment:

.....
.....

1.1.4 Placez sur le schéma de l'appareil digestif le nom des organes suivants:
intestin grêle, estomac, pancréas, foie, oesophage, gros intestin,
appendice, glandes salivaires.



1.1.5 Soulignez dans la liste précédente le nom des glandes digestives.

1.1.6 Citez les constituants alimentaires à apporter en priorité à un enfant en pleine croissance ?
Précisez le rôle de chacun.

1.2. EQUIPEMENT:

Pour donner une ambiance familiale dans le restaurant, on propose un éclairage général à fluorescence complété par un éclairage indirect à incandescence.

1.2.1. Comparez les 2 sources d'éclairage à l'aide du tableau suivant:

Caractéristiques	Incandescence	Fluorescence
Coût à l'achat, prix élevé ou non ?		
Consommation d'énergie, importante ou non ?		
Durée de vie, longue ou non ?		
Ambiance créée, chaleureuse ou triste ?		
Dégagement de chaleur, important ou non ?		

1.2.2 Citez les facteurs d'un bon éclairage autres que « suffisant » :

-
-

1.2.3. Un luminaire est équipé de 3 spots avec lampes à halogène de 20 Watts.

Sur quel principe fonctionnent ces 3 lampes ?

Quel est l'effet du courant électrique utilisé dans ce modèle de lampes ?
.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

99-229 Folio 4/5

1.2.4. Ce luminaire fonctionne chaque soir pendant 5 heures.

Quel sera son coût d'utilisation si le kilowattheure est facturé 0.57 F ?

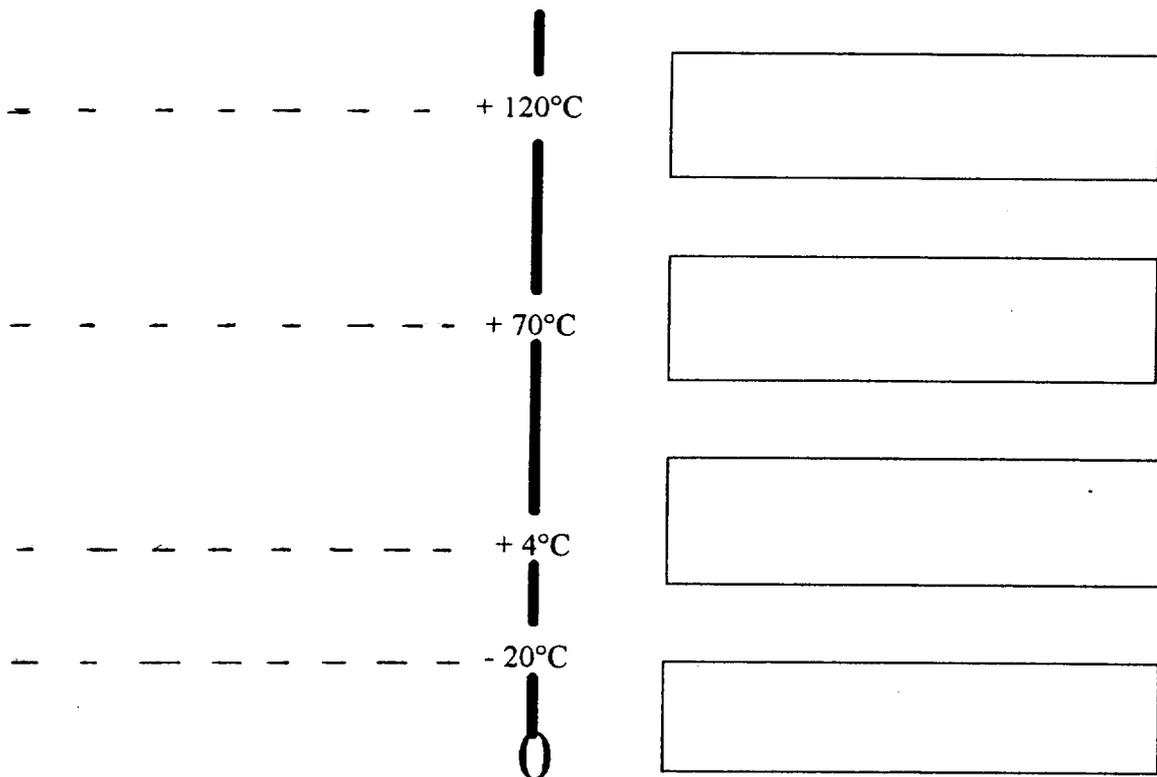
1.2.5. Ce luminaire a une prise équipée d'un conducteur de terre.

Quel est son rôle ?

QUESTION 2: HYGIENE

2.1 Placez sur le schéma suivant:

- à gauche, le nom des moyens de conservation des aliments utilisant ces températures
- à droite, les effets de ces températures sur la vie et le développement des bactéries.



CAP : CUISINE – RESTAURANT - HÉBERGEMENT

Éventuellement option :

Épreuve / Sous-épreuve : **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

CAP : Cuisine – Restaurant - Hébergement.....

Éventuellement option :

Composition de : **Sciences Appliquées**.....

99-229 Folio 5/5

- 2.2. En dehors de la température idéale de développement des microbes, citez deux autres facteurs de développement bactérien :

-
-

- 2.3. L'emballage sous-vide apporte aux aliments une meilleure conservation. Expliquez pourquoi ?