

**TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE et
SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION,
A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS**

Durée :
2 h 00 C.A.P.

EP2

CAP RESTAURANT

CADRE RESERVE AUX CORRECTEURS		
	NOTE C.A.P.	NOTE B.E.P.
SCIENCES APPLIQUEES		
TECHNOLOGIE CUISINE		
TECHNOLOGIE RESTAURANT		
TECHNOLOGIE HEBERGEMENT		
TOTAL		

Ce sujet comporte 9 pages

Nom : Prénom : N° d'inscr. :

I - LES DIFFERENTS MICROBES

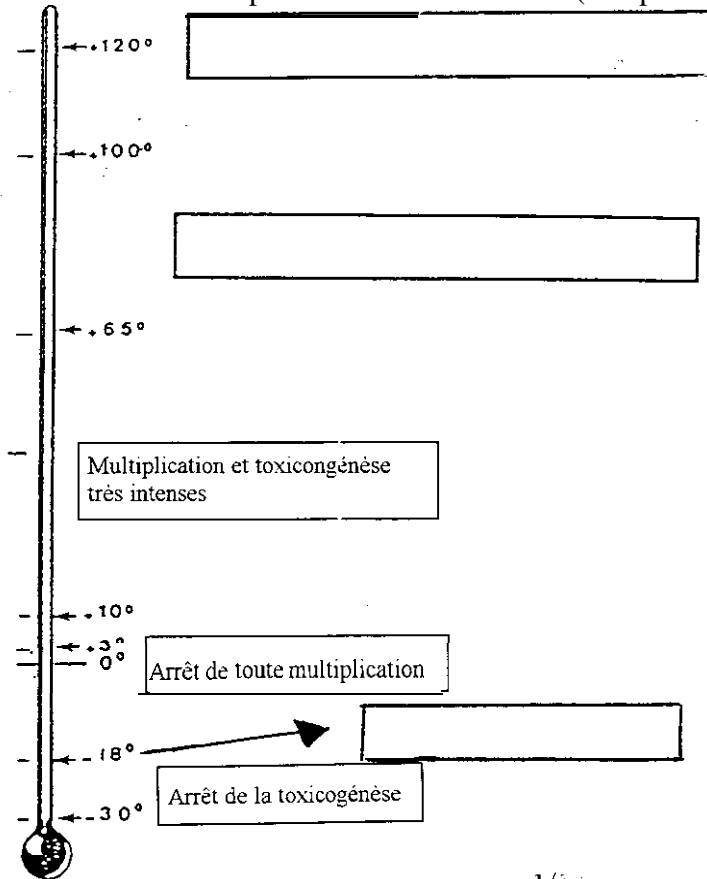
1 - Donnez la définition du mot "MICRO-ORGANISME".

2 - Citez les 4 catégories de micro-organismes.

II - LA PHYSIOLOGIE DES BACTERIES

1 - Citez 3 facteurs indispensables à la multiplication des bactéries.

2 - Influence de la température sur les microbes (complétez le schéma).



0, 0,2

1

1 1,5

1 1,5

III - LES MALADIES ALIMENTAIRES DUES AUX MICROBES

CAP BEP

1 - Les principales maladies infectieuses alimentaires, quelles sont-elles ?
Citez en trois.

1,5 1,5

2 - Les principales toxi-infections alimentaires.
Quelles en sont les bactéries responsables ? Citez-en quatre.

2

IV - L'HYGIENE DU PERSONNEL AU TRAVAIL

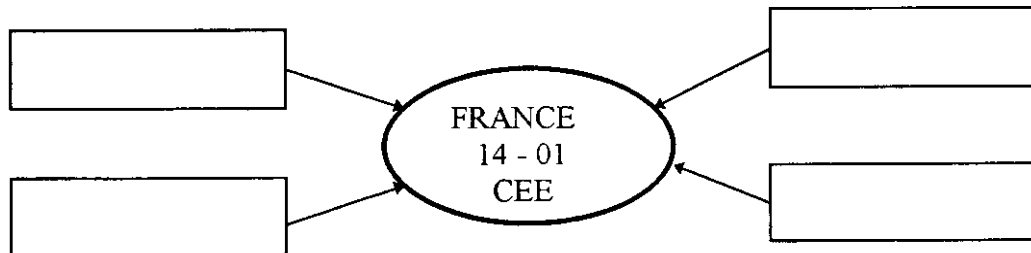
1 - Quand faut-il se laver les mains ? Donnez quatre exemples.

2 - Donnez la composition d'un poste de lavage des mains.

2,5 2,5

V - L'HYGIENE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

1 - Complétez le marquage sanitaire dans les abattoirs.



2 - Donnez la définition des sigles suivants :

- V.H.R. : _____
- V.H.S. : _____
- D.L.C. : _____
- D.L.U.O. : _____
- P.C.A. : _____

1,25 2,5

VI - L'HYGIENE DE LA CONSERVATION DES ALIMENTS

1 - La conservation des denrées réfrigérées.

Quelles sont les températures à respecter (à coeur) des denrées suivantes ?

1,2 ; 2

Poissons, crustacés et mollusques autres que vivants	
Volailles, lapins, gibiers et produits de charcuterie non stables	
Produits laitiers frais non stérilisés et beurre	
Fromage à pâte molle et pâte persillée	
Huîtres, moules, coquillages	

2 - Le refroidissement rapide des plats chauds.

Que signifie cette expression ?

1

3 - De quel matériel disposons-nous pour réaliser ce refroidissement rapide

1

1 - LES CONSTITUANTS DES ALIMENTS

1 - Citez les différents groupes d'aliments ainsi que le nutriment principal.

	GROUPES D'ALIMENTS	NUTRIMENT PRINCIPAL
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

2 - Les vitamines, on les classe en deux grandes catégories. Citez ces deux catégories.

3 - Où trouve-t-on les vitamines C, A. (2 exemples pour chaque).

C - _____

A - _____

II - LE GROUPE DES PRODUITS LAITIERS

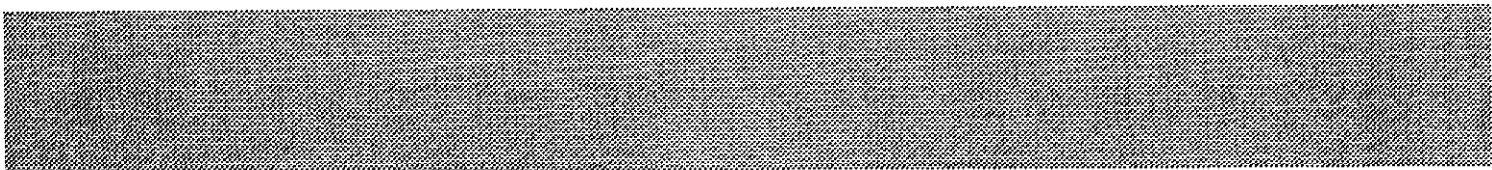
LE YAOURT

1 - A quel groupe d'aliment appartient cet aliment ?

2 - Citez 2 autres aliments de ce groupe.

3 - Quel est l'élément nutritif le plus caractéristique de ce groupe d'aliment ?

	3,5	3,5
	2	2
	2	2
	0,5	0,5
	1	1
	0,5	0,5



III - L'EQUILIBRE DES MENUS

Voici une proposition de menu :

- Entrée** Assiette de charcuterie
- Plat garni** Blanquette de veau à l'ancienne
Riz créole
- Dessert** Choux Chantilly

1 - Est-il équilibré ?

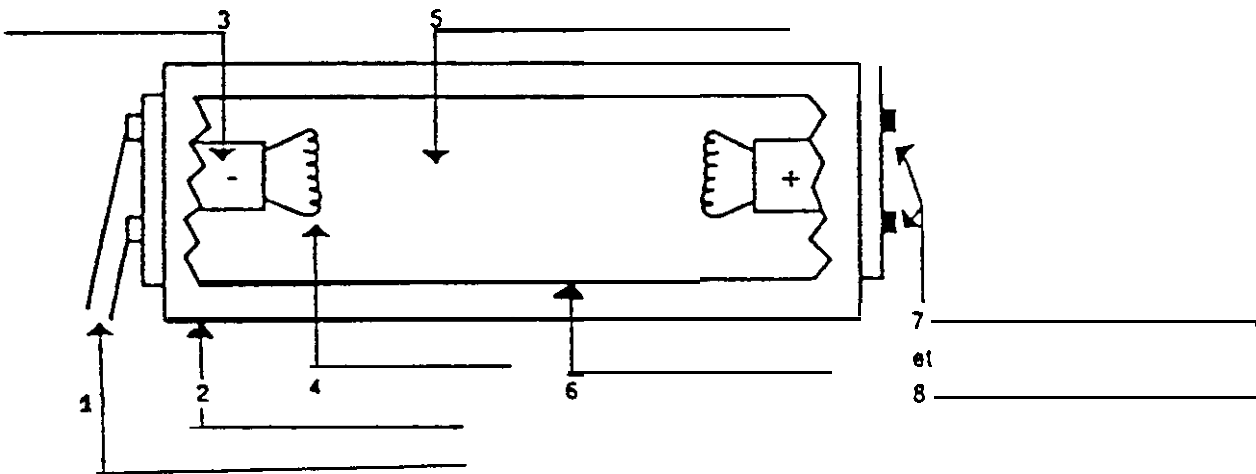
2 - Précisez votre réponse

SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS

L'ECLAIRAGE

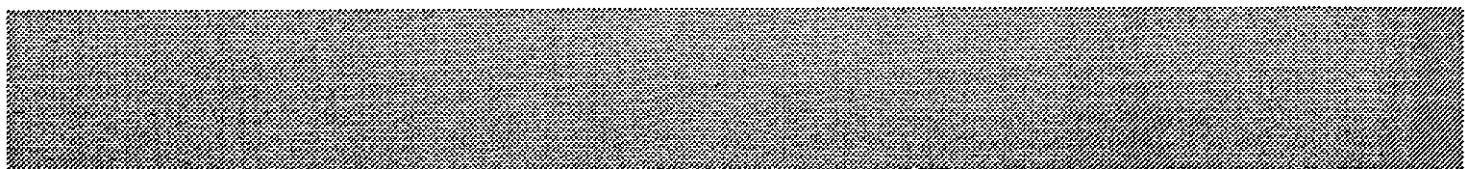
1 - Citez 3 conditions nécessaires pour réaliser un éclairage satisfaisant.

2 - Complétez le schéma de la lampe à fluorescence.



3 - Citez deux modes d'éclairage.

CAP	BEP
0,5	0,5
1	1
1,5	1,5
3,5	3,5
1	1



1/ Compléter le tableau sur les fromages :

6 12

A.O.C.	REGIONS	PATE / CROUTE
CHAOURCE		
ROQUEFORT		
LIVAROT		
BRIE DE MELUN		
ST-NECTAIRE		
BLEU DE GEX		

2/ Quel est le rôle d'un sommelier ?

1 2

3/ Citer deux fourchettes placées à droite :

1 2

4/ Citer quatre personnes formant une brigade de restaurant :

2 4

1/ Donner la définition des termes suivants :

4

Chaptalisation : _____

Collage : _____

Ouillage : _____

Sulfitage : _____

2/ Compléter le tableau suivant :

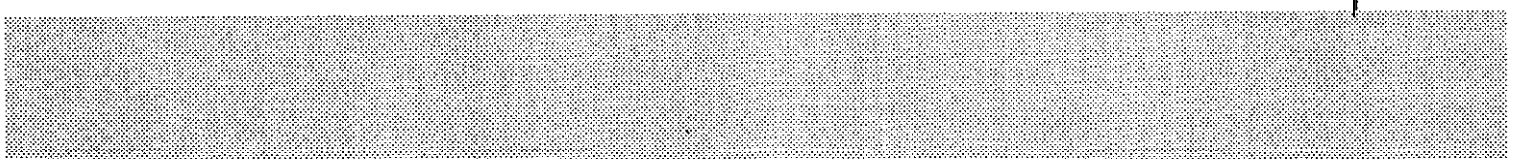
6

BOISSONS	EAU DE VIE DE	PAYS
RHUM		
VODKA		
COGNAC		
TEQUILA		
ARMAGNAC		
WHISKY		

3/ Accorder les plats et les vins de la même région :

8

- | | | | |
|----------------------------|---|-----------------------------|----|
| Boeuf bourguignon | • | . AOC Médoc | |
| Bouillabaisse | • | . AOC Cahors | |
| Choucroute | • | . AOC Château Chalon | |
| Cassoulet | • | . AOC Crépy | |
| Coq au vin jaune | • | . AOC Muscadet | |
| Fondue Savoyarde | • | . AOC Alsace Riesling | |
| Brochet au beurre blanc | • | . AOC Cassis | |
| Carré d'agneau de Pauillac | • | . AOC Hautes Côtes de Nuits | 7/ |



4/ Compléter le tableau suivant :

6

A.O.C.	REGION	COULEUR
TAVEL		
MUSCADET		
CHATEAU D'YQUEM		
ST-AMOUR		
VOLNAY		
CHABLIS		

C A P U N I Q U E M E N T

5/ Répondre par FAIRE DRESSER ou FAIRE MARCHER :

4

Omelette aux fines herbes : _____

Daube de boeuf : _____

Entrecôte grillée : _____

Poulet cocotte : _____

1/ Enumérer le personnel composant une brigade de réception :

5

2/ Qu'est-ce qu'un voyageur ?

1

2

3/ Citer 3 types d'établissements homologués par le ministère responsable :

1,5

4/ Citer 5 moyens de paiement dans un hôtel :

2,

(BEP Uniquement)

5/ Donner 5 mentions obligatoires sur une facture :

-

