

Groupement " EST "		Session 2005	SUJET	TIRAGES
BEP ALIMENTATION option CHARCUTIER TRAITEUR CAP CHARCUTIER TRAITEUR				
Épreuve :		Codes(s) examen(s) :		
BEP EP2	A - Sciences Appliquées B - Technologie Professionnelle C - Arts Appliqués	Durée : 1 h 30 Coef. : 2	Durée Totale BEP : 3 h 30 Durée Totale CAP : 1 h 00	
CAP EP3 - Sciences Appliquées		Durée : 1 h 00 Coef. : 1	Coef. Total BEP : 5 Coef. Total CAP : 2	Page 1/15

I – SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE	CAP	BEP
---	-----	-----

CAP / BEP sur 20 points

I – 1. Vous êtes chargé de fabriquer des quiches lorraines à partir des Ingrédients suivants : beurre, farine, œufs, gruyère, lait, lardons et jambon

I – 1.1. Cocher dans le tableau suivant, pour chaque ingrédient cité, le constituant alimentaire principal :

Aliments	Constituants alimentaires		
	Protides	Lipides	Glucides
Beurre			
Farine			
Œufs			
Gruyère			
Lait			
Lardon / jambon			

I – 1.2. La présence d'œufs est nécessaire à la préparation de la quiche Lorraine.
Cocher le mot qui permet de compléter la phrase suivante :
« L'œuf permet la formation d'... »

- une émulsion
- un empis
- une coagulation
- une caramélisation

I – 1.3 Proposer deux autres préparations culinaires qui ont pour résultat respectif :

- un empis :
- une émulsion :

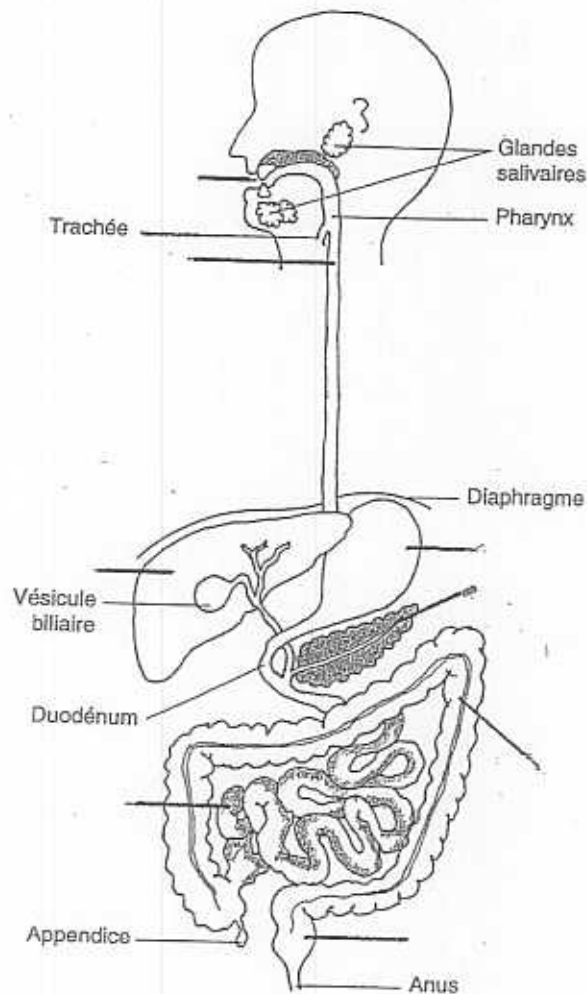
CAP BEP

I – 1.4. Lors de la digestion, les éléments nutritifs de la quiche lorraine sont réduits en molécules plus simples.

I – 1.4.1. Replacer les mots suivants sur le schéma de l'appareil digestif :

Gros intestin - Foie - Rectum - Bouche - Œsophage -
Estomac - Pancréas - Intestin grêle.

Organisation de l'appareil digestif



Source : sciences appliquées-alimentation / nutrition-les mini-maxi / Edition Lanore

I – 1.4.2. Citer une substance assimilable qui résulte de la digestion :

- des lipides :
- des glucides :
- des protides :

I - 1.4.3. Lors de l'absorption intestinale, les substances assimilées suivent deux voies différentes. Parmi les substances citées dans le tableau ci-dessous, cocher celles qui suivent la voie sanguine et celles qui suivent la voie lymphatique :

Substances nutritives	Les voies	
	Sanguine	Lymphatique
Lipides (acides gras longs)		
Glucides		
Protides		

I - 2. La manipulation des denrées alimentaires nécessite un lavage fréquent des mains.

I - 2.1. Énoncer le but du lavage des mains :

-

I - 2.2. Indiquer quatre moments précis au cours de la préparation de la quiche Lorraine qui demandent un lavage des mains :

-

-

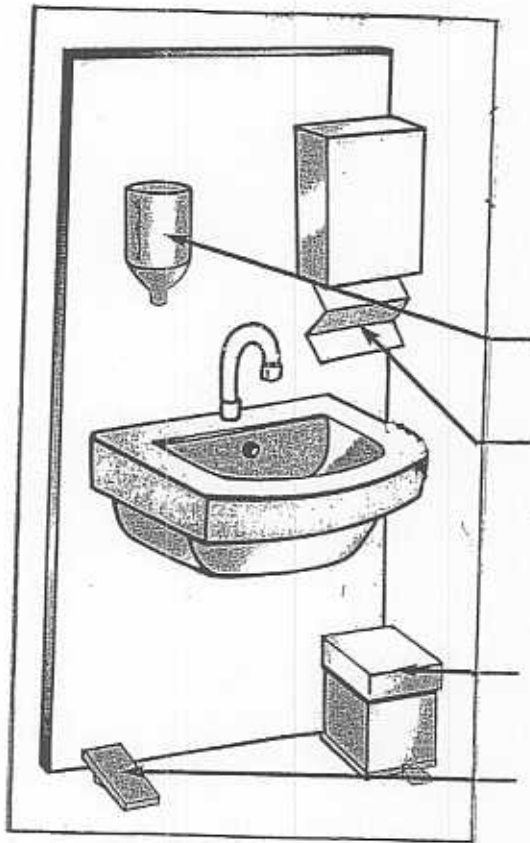
-

-

CAP

BEP

1 - 2.3. Compléter le schéma suivant en indiquant les éléments réglementaires du poste de lavage des mains :



Source : sciences appliquées CAP BEP Edition BPI

CAP	BEP
-----	-----

I-2.4. Dans votre laboratoire vous avez à votre disposition plusieurs produits de nettoyage.

I-2.4.1. Vous entretenez votre plan de travail, parmi les trois produits proposés, vous devez choisir le plus approprié. Entourer le produit choisi :



VS Clean : Produit de nettoyage et de dégraissage pour utilisation manuelle. Tous types de surfaces lavables.



Excel détergent désinfectant : Nettoyage, désincrustation et désinfection des surfaces et du matériel de fabrication en milieu alimentaire. Élimine les dépôts minéraux (tartre).



Booster : Spray nettoyant dégraissant.

Source : catalogue Argos 2001

I-2.4.2. Justifier votre choix :

I - 2.5. Des micro-organismes peuvent contaminer accidentellement un aliment. Ces micro-organismes sont véhiculés par un vecteur qui les transporte d'un endroit à un autre.

I - 2.5.1. Citer deux vecteurs possibles de contamination au cours de la préparation de la quiche :

-

-

I - 2.5.2. Citer deux vecteurs possibles de contamination des matières premières de la quiche :

-

-

I - 2.5.3. Donner trois facteurs intervenant sur la vie des micro-organismes :

-

-

-

CAP	BEP
-----	-----

I - 3. BEP uniquement sur 10 points

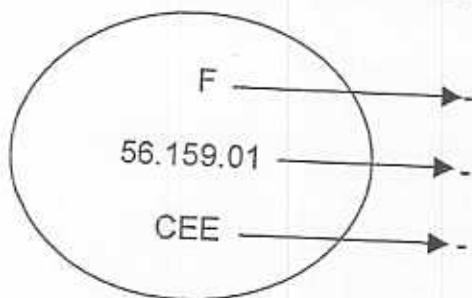
I - 3 Dans le cadre de votre profession, vous utilisez des produits préemballés.
 L'étiquetage comporte des mentions obligatoires et facultatives.

I - 3.1. À partir de l'étiquette ci-dessous, relever les mentions obligatoires :



SA DOUX FRAIS
 S.P. 25
 50001 WANDERLÉ
 Vire product
 Te bewaren -2°C +4°C
 Productie
 Conservatie -2°C +4°C
**2 ESCALOPES EXTRA FINES
 DE DINDE**
 A commander jusqu'au : 15/11/04
 Te gebruiken tot
 Poids net en kg : 0,230kg
 Prix au kg : 11,16€
 PRIX/PRLS : 3,25€
 2132F
 0959746008
 0 622843980213221

I - 3.2. Une étiquette de salubrité est apposée sur l'emballage des produits d'origine animale.
Indiquer la signification des éléments fléchés :

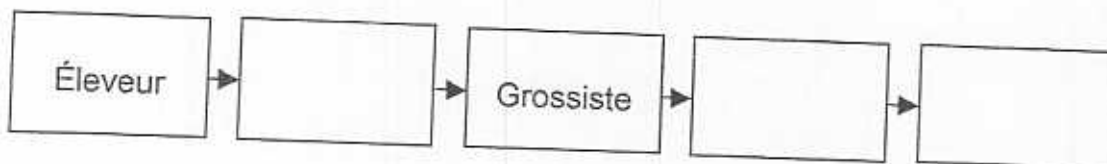


I - 3.3. L'Inspection sanitaire est chargée de contrôler le respect de la réglementation en matière d'étiquetage.
Citer 2 autres missions de l'Inspection sanitaire :

-
-

I - 3.4. La sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la production jusqu'à la remise au consommateur.
Compléter le schéma de la chaîne alimentaire en indiquant les lieux d'intervention de l'Inspection sanitaire.

La filière viande



I – 3.5. Lors de la réception des produits, vous devez contrôler certains points.
Indiquer pour chaque exemple les éléments à vérifier.

ALIMENTS	ÉLÉMENTS À VÉRIFIER
- Pot de crème fraîche	-
- Poisson surgelé	-
- Salade fraîche	-
- Fond de veau déshydraté	-

CAP BEP

II – SCIENCES APPLIQUÉES AUX ÉQUIPEMENTS ET INSTALLATION DES LOCAUX PROFESSIONNELS

CAP BEP

CAP / BEP sur 20 points

II – 1. Vous devez réaliser un lavage manuel du sol du laboratoire de boucherie.

Lire les informations portées sur l'étiquette du détergent ci-dessous.

UTILISATEURS

Entreprises de propreté, personnel de nettoyage, personnel d'entretien, services généraux...

DOMAINE D'UTILISATION

Le Plus Nettoyage TOUT détergent neutre, nettoie tous types de sols; fragiles, protégés ou non: PVC, lino, marbre... carrelage, céramique et tous types de surfaces; émail, inox, stratifiées...

Non moussant, sans rinçage, il est conseillé en lavage manuel ou mécanique. Il respecte la brillance des sols et sèche très rapidement sans laisser de trace. Il est proposé en trois parfums agréables, naturels et frais.

COMPOSITION

FORMULE PIN MARIN

Contient parmi d'autres composants moins de 5 % tensioactifs non ioniques et cationiques.

CARACTÉRISTIQUES

- Aspect: liquide limpide
- Masse volumique (20° C) = 1 000 g/l.
- Couleur: Pin = vert menthe
- pH pur: Pin = 6,7
- Odeur: fraîcheur pin

RÉGLEMENTATION ET RECOMMANDATION

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 27/10/75).
 Pour cette utilisation, rinçage à l'eau potable obligatoire.

MODE ET DOSE D'EMPLOI

Entretien quotidien:

- Manuel: 1 % à 2 % (80 à 160 mL pour 8 L d'eau).
- Machine: 1 % (80 mL pour 8 L d'eau).

ÉCO INFO

FORMULE PIN MARIN

- Biodégradabilité supérieure à 90 %.
- Emballage recyclable.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

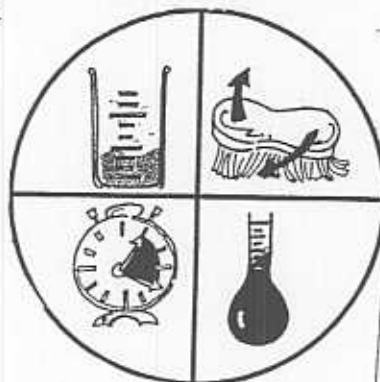
Conserver hors de la portée des enfants. En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau.

Source : Technologie des équipements et des produits. Auteurs : ROUGIER et CHRETIEN. Ed. BPII

II – 1.1. Souligner sur l'étiquette 3 informations qui justifient le choix de ce produit.

II – 1.2. Relever le dosage conseillé par le fabricant :

II – 1.3. À partir du schéma ci-dessous, citer les 4 facteurs d'efficacité d'un produit de nettoyage :



Modules de Sciences Appliquées à l'équipement. FARUGUNA – REILAND – MUSCHERT. Ed. BPI

II – 1.4. Tous les produits de nettoyage n'ont pas le même mode d'action.

II – 1.4.1. Dans le document suivant, relier le produit de nettoyage à son mode d'action :

- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Abrasif | • | • Dissout le tartre |
| Détergent
Désinfectant | • | • Élimine les salissures par frottement |
| Solvant | • | • Élimine les souillures visibles et détruit les micro organismes |
| Détartrant | • | • Dissout les taches de graisse |

II – 1.4.2. Pour limiter tout risque de contamination microbienne, on conseille une désinfection quotidienne du laboratoire à l'aide de produits spécifiques.

Définir les termes suivants :

- bactéricide :

- fongicide :

- sporicide :

- virucide :

CAP

BEP

CAP	BEP
-----	-----

II – 2. Lors d'un stage, un camarade se coupe avec une scie à os. La plaie est profonde et saigne abondamment. L'intervention du secouriste comprend 4 étapes principales dont la protection et l'examen de la victime.

II – 2.1. Indiquer les 2 autres étapes :

-
-

II – 2.2. Votre laboratoire dispose d'un éclairage insuffisant car plusieurs tubes fluorescents sont défectueux.

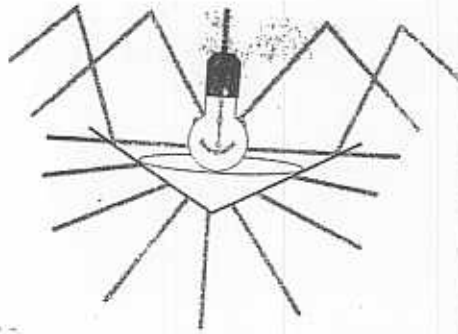
II – 2.2.1. Citer 2 conséquences d'un éclairage insuffisant :

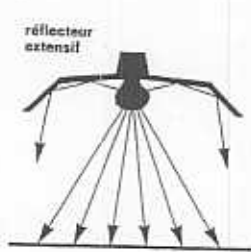
-
-

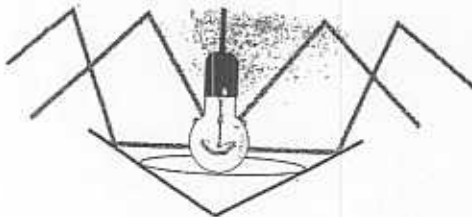
II – 2.2.2. Citer 2 conditions d'un bon éclairage :

-
-

II - 2.3. Pour chaque type d'éclairage suivant, indiquer le mode de répartition de la lumière :







Source : Sciences appliquées. Ed. BPI Auteur : J.F. AUGÉZ-SARTRAL

II - 2.4. Vous allez remplacer les tubes fluorescents défectueux.
 Citer une condition de sécurité que vous devez respecter pour cette opération :

CAP	BEP

II – 3. BEP uniquement / 10 points

II – 3.1 Dans le cadre de votre activité vous êtes amené à réaliser des opérations de nettoyage.
 Justifier chacune de ces étapes de nettoyage et de désinfection de l'entretien hebdomadaire d'une chambre froide.

ÉTAPES	JUSTIFICATIONS
Vider la chambre froide	
Débrancher l'appareil	
Appliquer le détergent Laisser agir 5 min	
Rinçage intermédiaire	
Appliquer le désinfectant Laisser agir 5 min	
Rincer à l'eau tiède	
Laisser sécher	
Replacer les aliments Rebrancher	

CAP BEP

CAP	BEP
-----	-----

II – 3.2. En fonction du type d'entretien à réaliser, vous disposez d'autres plans de nettoyage. Pour un entretien journalier, un plan en 3 points est préconisé.

Présenter les étapes de ce dernier :

-
-
-

II – 3.3. Indiquer 3 avantages lié à son utilisation :

-
-
-

II – 3.4. Énoncer 3 précautions à prendre lors du rangement des denrées pour assurer une utilisation correcte de la chambre froide :

-
-
-