

Groupement " EST "		Session 2005	SUJET	TIRAGES
BEP ALIMENTATION Dominante POISSONNIER CAP POISSONNIER		Codes(s) examen(s) :		
Épreuve : BEP EP2	A - Technologie Professionnelle	Durée : 1 h 30 Coef. : 2	Durée Totale BEP : 3 h 30 Durée Totale CAP : 2 h 00	
	B – SCIENCES APPLIQUÉES		Page 1/13	
	C – Préparation traiteur	Durée : 1 h 00 Coef. : 2		Coef. Total BEP : 5 Coef. Total CAP : 4
CAP EP3 – SCIENCES APPLIQUÉES				

I – SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE	CAP	BEP																					
<p>I – 1. CAP / BEP sur 20 points</p> <p><u>Mise en situation professionnelle</u> Vous venez d'avoir votre CAP de poissonnier et pour votre premier emploi vous travaillez en collaboration avec des diététiciennes à l'élaboration de menus à base de poisson pour une société agroalimentaire.</p> <p>I – 1.1. Le poisson est un aliment riche en protides. Classer les protéines suivantes en fonction de leur origine :</p> <p style="padding-left: 40px;">albumine - glutéine - caséine - hémoglobine - collagène - légumine</p> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th>Protides d'origine animale</th> <th>Protides d'origine végétale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> <p>I - 1.2. Certains poissons gras comme l'anguille, le saumon, le thon sont riches en lipides et contiennent des vitamines liposolubles. Nommer les 4 vitamines qui sont solubles dans les corps gras :</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-left: 40px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Vitamine</div> </div> <p>I - 1.3. À la cuisson, sous l'action de la chaleur, les protéines, les lipides et l'eau contenus dans le poisson subissent une transformation majeure. Relier par une flèche l'élément nutritif à ce changement organoleptique :</p> <table style="margin-left: 40px;"> <tr> <td>Protéines de poisson</td> <td>•</td> <td>• Évaporation</td> </tr> <tr> <td>Lipides du poisson</td> <td>•</td> <td>• Coagulation</td> </tr> <tr> <td>Eau contenue dans le poisson</td> <td>•</td> <td>• Fusion</td> </tr> </table>			Protides d'origine animale	Protides d'origine végétale									Protéines de poisson	•	• Évaporation	Lipides du poisson	•	• Coagulation	Eau contenue dans le poisson	•	• Fusion		
Protides d'origine animale	Protides d'origine végétale																						
Protéines de poisson	•	• Évaporation																					
Lipides du poisson	•	• Coagulation																					
Eau contenue dans le poisson	•	• Fusion																					

CAP BEP

I - 1.4. Pour réaliser une recette " filets de Saint-Pierre à l'oseille ", vous utilisez les denrées suivantes :

Saint Pierre - farine - beurre - échalotes - carottes - oignons -
oseille crue (décor) - crème ...

Classer ces éléments dans les différents groupes :

Groupe 1 – viande, poissons, œufs	
Groupe 2 – produits laitiers	
Groupe 3 – corps gras	
Groupe 4 – aliments glucidiques	
Groupe 5 – légumes et fruits crus	
Groupe 6 – légumes et fruits cuits	

I – 1.5. Dans cette recette, un groupe n'est pas représenté, nommer le **numéro de ce groupe** et donner **3 exemples d'aliments** qui appartiennent à ce groupe :

Groupe n° ...	<u>exemples</u>	-	-	-
---------------	-----------------	---	---	---

I - 1.6. Voici l'analyse nutritionnelle du Saint Pierre :



Pour 100 g
Protides 20 g
Lipides 2 g
Glucides 0 g
Eau 75 g
418 kJ

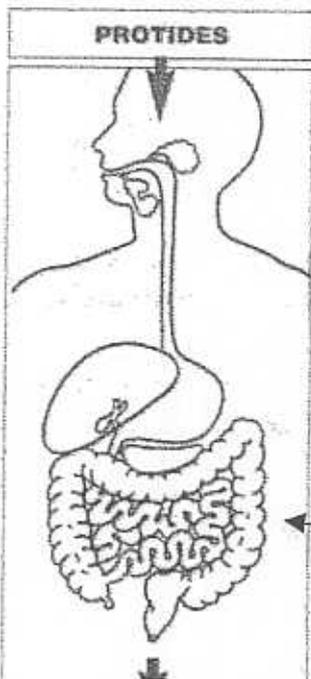
Citer les **2 seuls éléments** qui apportent de l'énergie :

-
-

Relever sa valeur énergétique pour 100 g :

-

CAP BEP



Source : BPI
 Module de Sciences

I - 1.7 Les **protides**, élément nutritionnel dominant du poisson, subissent des actions mécaniques et chimiques lors de la digestion. **Colorier en bleu** les organes mis en action pour la digestion (actions chimiques uniquement).

Nommer le résultat de digestion des protides :

I - 1.8. L'eau est l'élément quantitatif le plus important dans la composition du poisson.

Préciser les **besoins journaliers** de l'homme adulte :

- litres

Indiquer l'origine et la quantité de ces apports en eau dans le tableau ci-dessous :

Origine	Quantité
-	- litre
-	- litre

I - 1.9 L'utilisation de poissons en conserve est fréquente.

Citer la **T.I.A.** (Toxi Infection Alimentaire) résultant d'une conserve mal stérilisée :

-

Les œufs peuvent être à l'origine d'une autre T.I.A., la nommer :

-

CAP BEP

I – 1.10 On trouve souvent le poisson en produits surgelés ou en conserve.
Il existe pour les aliments **d'autres moyens de conservation**.
En utilisant le vocabulaire ci dessous, compléter les cases :

Lyophilisation - déshydratation - pasteurisation - additifs alimentaires
ultra haute température - ionisation - stérilisation - enrobage

1. Moyen de conservation où la température est comprise entre + 63° C et moins de 100° C.
2. Procédé de conservation qui consiste à extraire l'eau de l'aliment par évaporation.
3. Les aliments sont conservés dans un corps gras pour empêcher l'oxydation mais aussi le développement des M.O.
4. Principe de conservation qui met en œuvre 3 procédés : déshydratation, froid, vide.
5. Moyen de conservation où la température est portée à plus de 120° C.
6. Procédé de conservation qui consiste à porter la température de l'aliment à plus de 140° C pendant une à deux secondes puis refroidi rapidement.
7. Moyen de conservation où les aliments sont soumis à des radiations.
8. Substances ajoutées volontairement au cours des transformations des matières premières (aliments et boissons) afin de mieux les conserver.

I – 1.11. La chaîne du froid est appliquée aux produits :

Surgelés

Stérilisés

Ionisés

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

I – 3. BEP uniquement sur 10 points

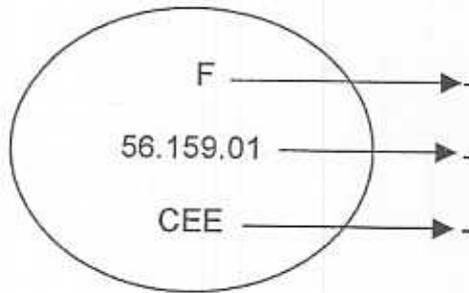
I – 3 Dans le cadre de votre profession, vous utilisez des produits préemballés. L'étiquetage comporte des mentions obligatoires et facultatives.

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

<p>SAUMON ATLANTIQUE ELEVE EN IRLANDE FUME EN FRANCE</p> <p>Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Valeur énergétique moyenne : 787 kJ (188 kcal) Valeurs nutritionnelles moyennes : protéines : 24.5 g – lipides : 10 g – glucides : traces.</p> <p><i>Ingrédients : saumon Atlantique, sel</i> <i>Pêché le : 18. 04.05</i> <i>Fumé le : 23.04.05</i> <i>Lot : 1166/056</i> <i>Poids net : 150 g</i> <i>DLC : 25.05.06</i> <i>A conserver au frais entre 0°C et +4°C</i> <i>Après ouverture, à consommer dans les 48 h</i></p> <p> 3 564700 128077</p>	<p>Garanti Jamais Congelé</p> <p>F 29.027.500 CEE</p> <p></p> <p>Nous accordons la plus grande attention à la qualité de nos produits. Si toutefois vous n'étiez pas satisfait, nous vous remercions d'appeler notre service consommateurs, en nous précisant le code et la date figurant sur l'emballage. Service consommateurs N°Azur 0 810 865 286 (prix appel local) www.marquerepere.com SCAMARK – BP . 145 92135 Issy les Moulineaux cedex - France</p>
---	--

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

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

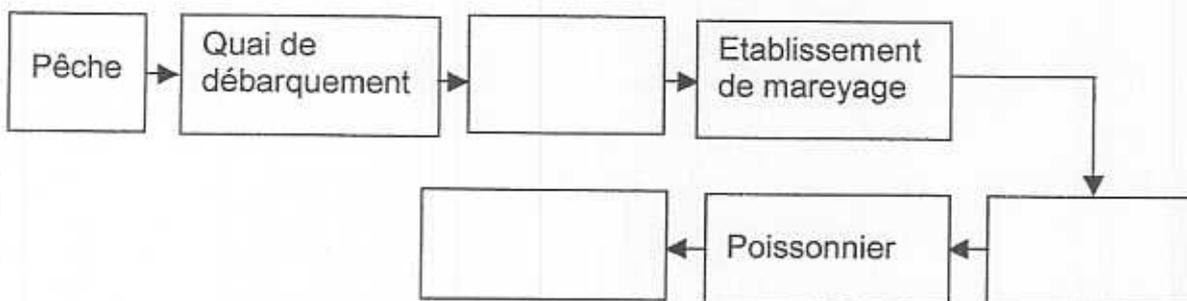


I – 3.3. L'Inspection sanitaire est chargée de contrôler le respect de la réglementation en matière d'étiquetage.
 Citer 2 autres missions de l'Inspection sanitaire :

-
-

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 produits de la pêche



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 :

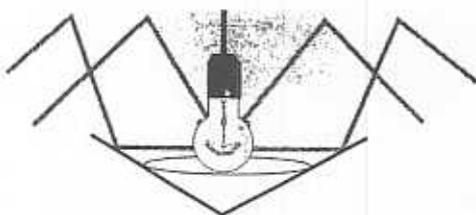
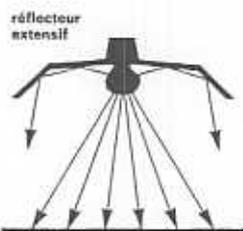
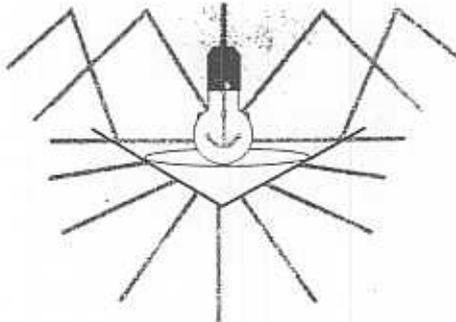


Modules de Sciences Appliquées à l'équipement. FARUGUNA – REILAND – MUSCHERT. Ed. BPII

	CAP	BEP
<p>II – 1.4. Tous les produits de nettoyage n'ont pas le même mode d'action.</p>		
<p>II – 1.4.1. Dans le document suivant, relier le produit de nettoyage à son mode d'action.</p>		
<p>Abrasif •</p>		<p>• Dissout le tartre</p>
<p>Détergent • Désinfectant</p>		<p>• Élimine les salissures par frottement</p>
<p>Solvant •</p>		<p>• Élimine les souillures visibles et détruit les micro organismes</p>
<p>Détartrant •</p>		<p>• Dissout les taches de graisse</p>
<p>II – 1.4.2. Pour limiter tout risque de contamination microbienne, on conseille une désinfection quotidienne du laboratoire à l'aide de produits spécifiques.</p>		
<p>Définir les termes suivants :</p>		
<p>- <u>bactéricide</u> :</p>		
<p>- <u>fongicide</u> :</p>		
<p>- <u>sporicide</u> :</p>		
<p>- <u>virucide</u> :</p>		

CAP	BEP
<p>II – 2. Lors d'un stage, un camarade se coupe avec une lancette à huîtres. La plaie est profonde et saigne abondamment. L'intervention du secouriste comprend 4 étapes principales dont la protection et l'examen de la victime.</p>	
<p>II – 2.1. Indiquer les 2 autres étapes.</p>	
-	
-	
<p>II – 2.2. Votre laboratoire dispose d'un éclairage insuffisant car plusieurs tubes fluorescents sont défectueux.</p>	
<p>II – 2.2.1. Citer 2 conséquences d'un éclairage insuffisant.</p>	
-	
-	
<p>II – 2.2.2. Citer 2 conditions d'un bon éclairage.</p>	
-	
-	

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	
<p>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.</p>		
<p>Présenter les étapes de ce dernier :</p>		
<ul style="list-style-type: none">---		
<p>II – 3.3. Indiquer 3 avantages lié à son utilisation :</p>		
<ul style="list-style-type: none">---		
<p>II – 3.4. Énoncer 3 précautions à prendre lors du rangement des denrées pour assurer une utilisation correcte de la chambre froide :</p>		
<ul style="list-style-type: none">---		