

Groupement " EST "		Session 2005	SUJET	TIRAGES
BEP ALIMENTATION Dominante Préparateur en Produits Carnés Toutes options				
CAP Préparateur en Produits carnés Toutes options Codes(s) examen(s) :				
Épreuve :				Durée Totale BEP : 3 h 30 Durée Totale CAP : 1 h 00
BEP EP2	A - Technologie Professionnelle B - Sciences Appliquées C - Préparation traiteur	Durée : 1 h 30	Coef. : 2	Page 1/12
CAP EP3 - Sciences Appliquées		Durée : 1 h 00	Coef. : 2	

I – SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE	CAP	BEP										
CAP / BEP sur 20 points												
I – 1. Les entreprises agro-alimentaires proposent des produits de plus en plus attractifs pour les jeunes. Les eaux aromatisées sucrées en font partie.												
I – 1.1. Citer le rôle des glucides :												
-												
I – 1.2. Citer les rôles de l'eau dans l'organisme :												
-												
-												
I – 1.3. Indiquer les besoins journaliers en eau d'un adulte :												
-												
I – 1.4. Le tableau ci-dessous présente les différentes pertes journalières en eau. Compléter la colonne des apports permettant de combler ces pertes :												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Pertes quotidiennes en eau</th> <th>Apports quotidiens en eau</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- urine</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>- évaporation pulmonaire</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>- transpiration</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>- selles</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>			Pertes quotidiennes en eau	Apports quotidiens en eau	- urine	-	- évaporation pulmonaire	-	- transpiration	-	- selles	-
Pertes quotidiennes en eau	Apports quotidiens en eau											
- urine	-											
- évaporation pulmonaire	-											
- transpiration	-											
- selles	-											
I – 1.5. L'eau peut contenir du calcium. Citer la vitamine qui permet la fixation du calcium sur les os et les dents :												
-												

CAP	BEP												
<p>I – 1.6. Dans certains cas, l'eau du robinet et les aliments peuvent être vecteurs de parasites. Dans la liste ci-dessous, cocher les différents parasites :</p> <p>Agents responsables :</p> <table data-bbox="309 555 1018 689"><tr><td>Salmonelle</td><td><input type="checkbox"/></td><td>Streptocoque</td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td>Ténia</td><td><input type="checkbox"/></td><td>Douve du foie</td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td>Ascaris</td><td><input type="checkbox"/></td><td>Oxyures</td><td><input type="checkbox"/></td></tr></table> <p>I – 1.7. La toxoplasmose est une parasitose. Citer 2 mesures de prévention (à prendre) pour les éviter :</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>I – 2. La putréfaction peut être une altération de la viande. Citer 2 causes possibles à cette altération :</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>I – 3. La surgélation permet de conserver plus longtemps une viande.</p> <p>I – 3.1. Indiquer le principe de ce mode de conservation :</p> <p>-</p> <p>I – 3.2. Citer la température utilisée :</p> <p>-</p> <p>I – 3.3. Entourer dans la liste ci-dessous l'action de la surgélation sur les micro organismes :</p> <ul data-bbox="309 1742 750 1926" style="list-style-type: none">- Détruit les micro organismes- Empêche leur multiplication- Favorise la multiplication	Salmonelle	<input type="checkbox"/>	Streptocoque	<input type="checkbox"/>	Ténia	<input type="checkbox"/>	Douve du foie	<input type="checkbox"/>	Ascaris	<input type="checkbox"/>	Oxyures	<input type="checkbox"/>	
Salmonelle	<input type="checkbox"/>	Streptocoque	<input type="checkbox"/>										
Ténia	<input type="checkbox"/>	Douve du foie	<input type="checkbox"/>										
Ascaris	<input type="checkbox"/>	Oxyures	<input type="checkbox"/>										

	CAP	BEP
I – 4. La viande que vous préparez peut être utilisée pour la confection des plats cuisinés à l'avance. Ces plats peuvent être conservés en liaison chaude ou en liaison froide. I – 4.1. Citer la température réglementaire appliquée en liaison chaude : - I – 4.2. Compléter les cases suivantes concernant la liaison froide surgelée : <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Refroidissement rapide à° C à cœur en moins de 4 h 30</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Stockage à° C pour une durée variable.</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Remise en température à° C en moins de heure.</div> I – 5. Un autre moyen de conservation utilise l'absence d'air. I – 5.1. Citer ce moyen. - I – 5.2. Préciser l'action de ce procédé, sur le développement des bactéries aérobies : - I – 5.3. Citer le type de bactérie pouvant se développer dans ces produits si le stockage ne s'effectue pas entre 0° C et + 3° C : -		

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 :



S.A. DOUX FRAIS
 I.P. 25
 88001 VANNES

Vers product
 Température de conservation -2°C +4°C

Produit frais
 Conservation -2°C +4°C

**2 ESCALOPES EXTRA-FINES
 DE DINDE**

A conserver jusqu'à la date indiquée sur l'étiquette

Poids net en kg **0,250kg**

Prix au kg **11,95€**

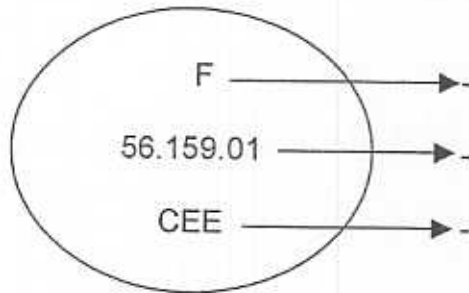
PRIX PUBLIC **3,25€**
 21,32F



0833746005

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.

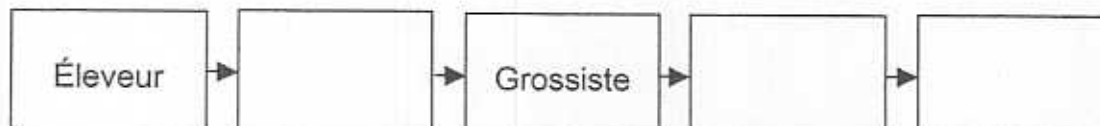
Citer 2 autres missions de l'Inspection sanitaire :

-
-

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 :

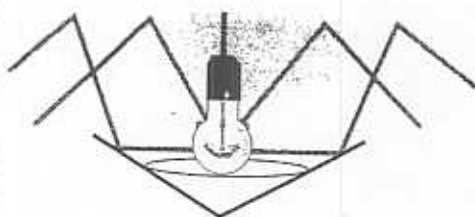
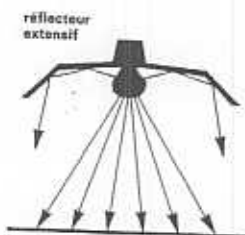
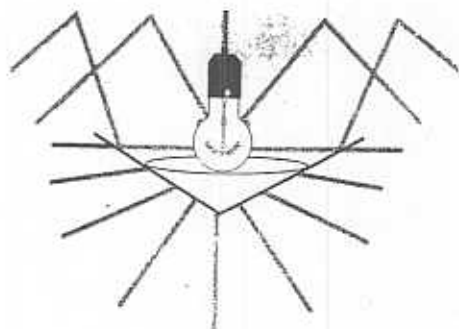


Modules de Sciences Appliquées à l'équipement. FARUGUNA – REILAND – MUSCHERT. Ed. BPII

CAP	BEP
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 :	
- <u>bactéricide</u> :	
- <u>fongicide</u> :	
- <u>sporicide</u> :	
- <u>virucide</u> :	

CAP	BEP
<p>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.</p>	
<p>II – 2.1. Indiquer les 2 autres étapes :</p>	
<p>-</p>	
<p>-</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>-</p>	
<p>-</p>	
<p>II – 2.2.2. Citer 2 conditions d'un bon éclairage :</p>	
<p>-</p>	
<p>-</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. AUGEZ-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

		CAP	BEP
<p>II – 3. BEP uniquement / 10 points</p> <p>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 :</p>			
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
<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. 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">---		