

Groupement " EST "		J	Session 2004	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	Durée : 1 h 30 Coef. : 2			
	B - Sciences Appliquées				
	C - Préparation traiteur			Coef. Total BEP : 5 Coef. Total CAP : 2	
CAP EP3 -	Sciences Appliquées	Durée : 1 h 00 Coef. : 2		Page 1/9	

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

CAP / BEP sur 20 points

I - 1. Les français sont soucieux de leur santé mais leur consommation en matières grasses reste excessive.

I - 1.1. Nommer le constituant alimentaire principal des matières grasses et son rôle dans l'organisme :

- constituant alimentaire :

- rôle dans l'organisme :

I - 1.2. Lorsque ce constituant alimentaire est dans le tube digestif, il n'est pas assimilé directement.

I - 1.2.1. Citer les deux sucs digestifs permettant son hydrolyse.

-

-

I - 1.2.2. Donner le nom des molécules résultant de sa digestion :

-

-

I - 1.3. Lors de la manipulation de denrées alimentaires, des règles d'hygiène élémentaires sont à respecter.

Voici un extrait de l'arrêté du 9 Mai 1995 :

« Les lave-mains sont alimentés en eau courante chaude et froide et sont équipés de dispositifs adéquats pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains. Ils doivent être distincts des dispositifs de lavage des denrées alimentaires.

Ces dispositifs doivent être maintenus en permanence en état de propreté ».

I – 1.3.1. Énoncer les éléments qui constituent le poste de lavage des mains :

- 
- 
- 
- 

I – 1.3.2. Donner 4 situations, dans votre métier, où le lavage des mains est obligatoire :

- 
- 
- 
- 

I – 1.4. Le stockage des denrées alimentaires est également réglementé par l'arrêté du 9 Mai 1995 (article 10) dont voici un autre extrait :

« Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis jusqu'à leur présentation aux consommateurs doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé ».

I – 1.4.1. Définir les termes :

- pathogène :
  
- altération :

I – 1.4.2. Conservées à des températures non réglementaires, les matières premières peuvent s'altérer. Indiquer deux autres causes d'altérations des matières premières.

- 
- 

CAP

BEP

	CAP	BEP
I – 1.4.3. Donner deux exemples de micro-organismes pathogènes et responsables d'intoxications alimentaires :  -  -		
I – 1.4.4. Définir le terme toxine :		
I – 1.4.5. Décoder le sigle T.I.A. :		
I – 1.4.6. Citer quatre signes caractéristiques d'une intoxication alimentaire :  - - - -		

I - 3. BEP uniquement / sur 10 points

Dans votre laboratoire lorsque vous cuisez des aliments, certains de leurs constituants subissent des transformations dues à l'action de la chaleur.

I - 3.1. Faire correspondre les transformations aux constituants alimentaires :

- |                  |             |
|------------------|-------------|
| Dextrinisation • | • Protéines |
| Coagulation •    | • Lipides   |
| Fusion •         | • Amidon    |
| Ramollissement • | • Cellulose |

I - 3.2. La réglementation impose des contrôles sanitaires réguliers dans tous les laboratoires de fabrication alimentaire.

I - 3.2.1. Nommer les services officiels qui assurent les contrôles sanitaires et qualitatifs des produits et préparations alimentaires :

- 
- 

I - 3.2.2. Un de ces services effectue un prélèvement sur un produit de fabrication du laboratoire dans lequel vous travaillez, vous recevez par fax le rapport provisoire d'analyse ci-dessous.  
 Indiquer si cette préparation est commercialisable sur la page suivante, en justifiant votre réponse :

N° de Fax : 04 76 09 54 78

**RAPPORT PROVISOIRE D'ANALYSES**

Les rapports d'analyses définitifs vous parviendront par courrier.

N° Dossier : 9463

Echantillon n° : HA01-16805

Produit :

Refér. client :

N° lot :

Dénomination		Critère	Résultats	Qualité
Germes mésophiles à 30°C	/g	300000		
Coliformes totaux à 30°C	/g	1000	18 000	Non satisfaisant
Coliformes thermotolérants à 44°C	/g	1	12 000	Corrompu
Salmonelles dans 25 g		Absence		
Bact. anaérobies sulfitoréductrices 37°C	/g	10	<5	Satisfaisant
Staphylocoques à coagulase positive	/g	100		

OUI

NON

Justification :

I.- 3.2.3. Proposer deux erreurs qui peuvent être à l'origine de ces résultats :

-

-

I – 3.3. Ce contrôle porte sur les qualités sanitaires des produits alimentaires.

I – 3.3.1. Citer 2 autres critères de qualité alimentaire :

-

-

I – 3.3.2. Proposer 2 moyens pour mettre en valeur les aliments préparés dans votre laboratoire avant leur commercialisation :

-

-

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

**II SCIENCES APPLIQUÉES AUX ÉQUIPEMENTS ET INSTALLATION DES  
LOCAUX PROFESSIONNELS**

CAP    BEP

CAP / BEP sur 20 points

**II - 1. Fiche signalétique d'un cutter horizontal**

Volume de cuve : 30L  
Cap. Cuve viande : + ou - 5/22 kg  
Puiss totale : 3,5 / 4,4 kW  
Vitesse couteaux : 1420 / 2840 rpm à 50 Hz  
Référence : 1929

II - 1.1. Citer l'énergie utilisée par cet appareil :

II - 1.2. Compléter le tableau suivant

Grandeur électrique	Unité	Symbole de l'unité
		V
Intensité		
		W

II - 1.3. Le contrat EDF est souscrit pour une puissance de 9 kW. Dans l'entreprise les autres appareils électriques consomment 6 kW. Indiquer ce qui se produit si tous les appareils électriques fonctionnent en même temps que cette vitrine, en justifiant votre réponse :

II - 1.4. La réglementation impose certains dispositifs de sécurité électrique dans un laboratoire de fabrication. Citer deux dispositifs de sécurité électrique indispensables et expliquer leur rôle :

-

-

II - 1.5. Préciser la précaution à prendre avant de nettoyer un appareil électrique :

-

II - 1.6. Citer le matériau utilisé pour la fabrication du cutter horizontal :

-

II - 1.7. Citer deux avantages et deux inconvénients de ce matériau :

Avantages :

-

-

Inconvénients :

-

-

II – 2. Dans le secteur des métiers de l'alimentation, le respect de la chaîne du froid est primordial

II – 2.1. Expliquer l'expression soulignée, justifier cette mesure :

II – 2.2. Le froid peut être positif ou négatif. Citer un appareil à froid positif et un appareil à froid négatif :

- Appareil à froid positif :

- Appareil à froid négatif :

CAP	BEP

II – 2.3. Le principe de fonctionnement d'un réfrigérateur repose sur le changement d'état d'un fluide contenu dans un circuit fermé. Le compresseur augmente la pression à l'intérieur du circuit.

II – 2.3.1. Préciser l'effet de l'augmentation de la pression sur l'état du fluide :

-

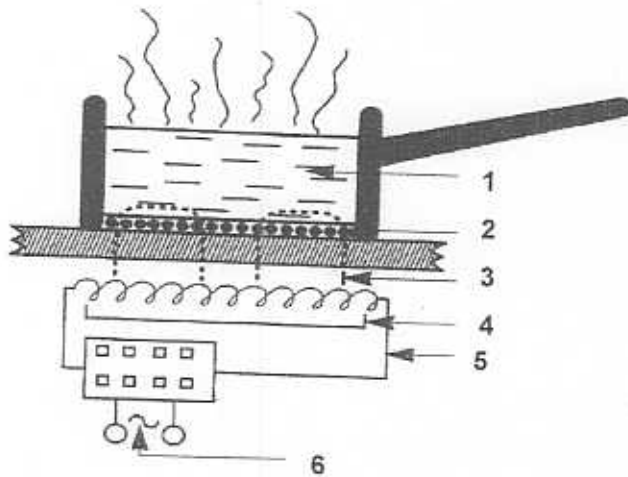
II – 2.3.2. Nommer ce changement d'état :

-

II – 3. BEP uniquement sur 10 points

II. - 3.1. La plaque à induction fait partie des appareils de cuisson récents et modernes.

II - 3.1.1. Compléter le schéma de la plaque à induction ci-dessous :



- 1 : ..... 2 : .....  
 3 : ..... 4 : .....  
 5 : ..... 6 : .....

CAP BEP





II - 3.1.2. Expliquer le principe de fonctionnement de cet appareil :

II - 3.1.3. Donner la caractéristique des récipients utilisés avec cet appareil :

-

II – 3. 2. Le lave-vaisselle est également utilisé en milieu professionnel.

II – 3.2.1. Indiquer les 4 principales étapes chronologiques du lavage de la vaisselle :

-

-

-

-

II – 3.2.2. Le coût d'utilisation d'un lave-vaisselle dépend de nombreux facteurs, notamment de la nature et du coût du produit utilisé. Énumérer 2 autres de ces facteurs :

-

-

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