

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

EP3 - SCIENCES APPLIQUÉES

1 ^{ère} Partie : <i>Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène</i>	/ 11 Points
2 ^{ème} Partie : <i>Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels</i>	/ 9 Points
Total	/ 20 Points
<u>NOTE</u>	/ 20 Points

CAP CHARCUTIER TRAITEUR	Session 2008	N° d'anonymat
Épreuve EP3 - Sciences appliquées	Feuille 1 / 8	



Sujet		Session 2008		N° d'anonymat :
Examen et spécialité : CAP CHARCUTIER TRAITEUR				
Intitulé de EP3 → Sciences appliquées			Facultatif : date et heure	
Nom et prénom :		Durée : 1 h 00	Coefficient : 1	Feuille 1 / 8
Date de naissance :				

Vous travaillez dans l'entreprise "Fin Gourmet". Chez ce traiteur vous avez en charge la préparation de lasagnes aux épinards.

Ingrédients : 11 kg d'épinards branches à la crème ; 200 petits fonds d'artichauts ; 100 feuilles de lasagnes ; 12 kg de ricotta (fromage)

Préparation : mettre à cuire dans l'eau bouillante les fonds d'artichauts avec un peu de jus de citron. Lorsqu'ils sont tendres, les mettre dans l'eau glacée. Disposer les palets d'épinards dans un bac gastro et enfourner à 160°C. Couper les fonds d'artichauts en cubes. Laisser mijoter les épinards et la ricotta sur feu doux. Garder au chaud. Faire cuire les feuilles de lasagnes dans l'eau bouillante salée et avec de l'huile d'olive et remuer légèrement. Après les avoir égouttées, les déposer sur un linge propre puis les découper en trois dans le sens de la largeur. Remettre en température les cubes d'artichauts dans un peu d'huile d'olive avec un assaisonnement sel et poivre. Disposer les feuilles de lasagnes, les garnir avec les cubes d'artichauts et en garder un peu pour le dernier étage. Recouvrir les artichauts d'une deuxième couche de lasagnes. Répartir dessus la moitié des épinards à la crème et ricotta. Couvrir avec les dernières feuilles de lasagnes et garnir avec le reste d'épinards et d'artichauts.

Pour 100 personnes. Recettes: JOUR DU LÉGUME
Cuisine collective octobre 2007

A partir de la recette, répondre aux questions suivantes :



CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Épreuve : EP3 - Sciences appliquées

Feuille 2 / 8



Ne rien inscrire dans cette partie

1-1 Dans le tableau ci-après, lister au moins quatre ingrédients nécessaires à cette préparation puis relier chaque ingrédient au groupe d'aliment auquel il appartient.

Ingrédients	Groupes d'aliments
_____⊙	⊙Viandes, Poissons, Oeufs
_____⊙	⊙Lait et Produits Laitiers
_____⊙	⊙Matières Grasses
_____⊙	⊙Céréales / Féculents
	⊙Légumes et Fruits

Pour compléter le menu, les préparations suivantes sont proposées.

Entrées : salade de magrets de canard aux deux fruits, salade de riz au thon, tartelettes aux escargots, cake trois saveurs.

Desserts : délice fondant aux marrons, tarte bicolore aux raisins, terrine de pommes au coulis de fruits rouges.



CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Épreuve : EP3 - Sciences appliquées

Feuille 3 / 8



Ne rien inscrire dans cette partie

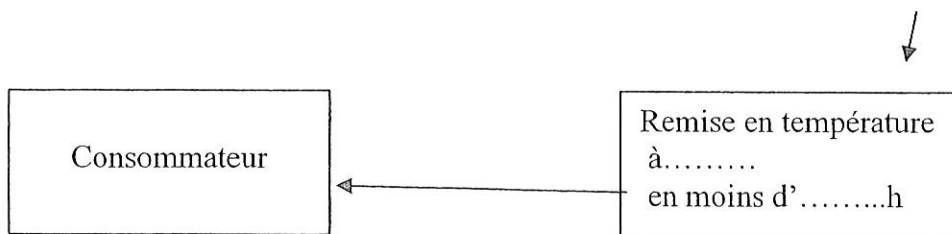
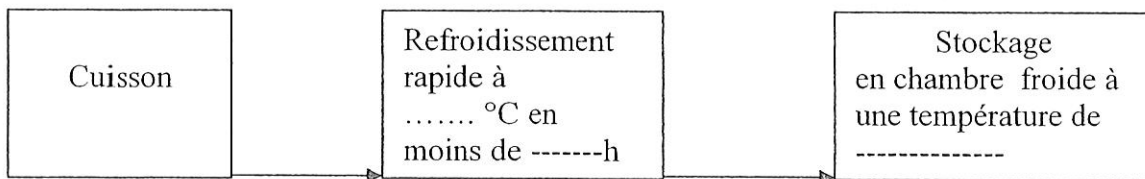
1-2 Choisir, parmi les propositions, une entrée et un dessert qui permettraient d'équilibrer le menu, justifier votre choix : répondre dans le tableau ci-dessous.

Choix	Justifications
Entrée :	
Dessert :	

La réalisation de cette préparation a lieu le jeudi. Elle sera servie samedi au cours d'un repas festif à la salle polyvalente du village voisin.

1-3 A partir du document ci-dessous, indiquer le type de liaison utilisée pour cette préparation puis préciser en complétant le schéma, les caractéristiques de cette liaison.

Type de liaison utilisée : _____



CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Épreuve : EP3 - Sciences appliquées

Feuille 4 / 8

Ne rien inscrire dans cette partie

Dans une revue professionnelle, vous prenez connaissance du document suivant.

Nom de la bactérie responsable	Particularités de cette bactérie	Incubation en heures	Aliments le plus souvent incriminés
Salmonella	Très pathogène. Elle peut provoquer la mort des personnes fragiles.	12 - 36	Préparations à base de produits carnés, volailles, œufs, préparations lactées, végétaux, produits de la mer.
Staphylococcus	La toxine produite est très active.	2 - 5	Tout aliment manipulé par des individus porteurs de la bactérie ; crème pâtissière, crème glacée, charcuterie, viande hachée.
Clostridium perfringens	Anaérobie, peut sporuler.	6 - 12	Fonds de sauce, aliments cuits la veille, plats cuisinés à l'avance (en grande quantité) refroidis trop lentement, réchauffage insuffisant.

SA aux aliments, à la nutrition et à l'hygiène. Editions FOUCHER

1-4 Préciser le type de maladie qui peut être la conséquence d'une préparation mal conservée.

✂

CAP CHARCUTIER TRAITEUR	Feuille 5 / 8
Épreuve : EP3 - Sciences appliquées	

✂

Ne rien inscrire dans cette partie

Le laboratoire est équipé d'appareil de cuisson à feux vifs.

2-1 Cocher le mode de transmission de la chaleur lors de l'utilisation des feux vifs.

Par convection

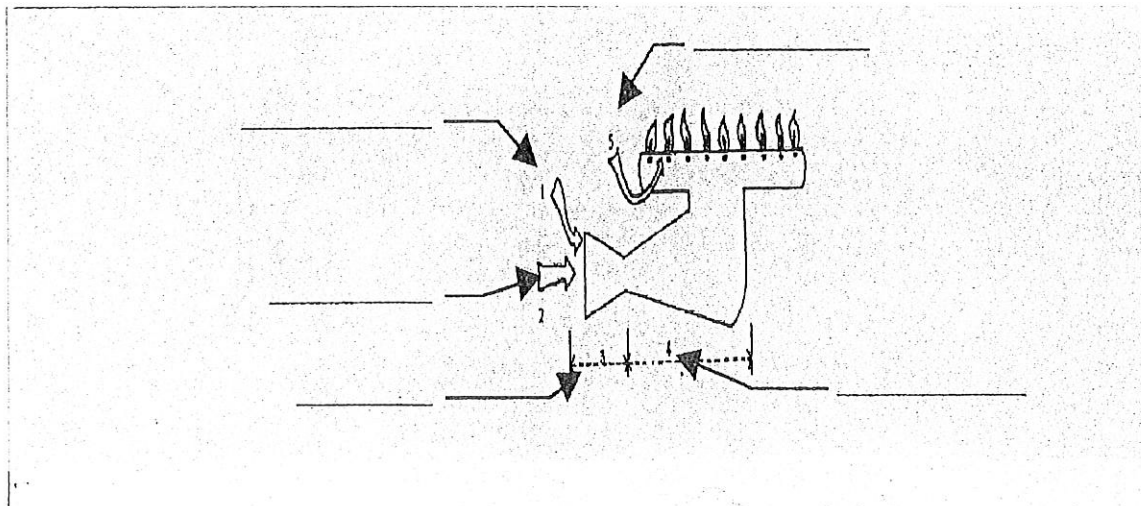
Par conduction

Par rayonnement

Le schéma ci-dessous représente un brûleur atmosphérique. Il permet la transformation de l'énergie chimique en énergie thermique. La chaleur est ensuite transmise aux aliments.

2-2 Légender le schéma à l'aide des mots suivants :

gaz - injecteur - mélangeur - air primaire - air secondaire.



SANE Casteilla



CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Épreuve : EP3 - Sciences appliquées

Feuille 6 / 8



Ne rien inscrire dans cette partie

2-3 Associer par des flèches les organes d'un brûleur à leur fonction.

- | | | |
|-----------------------|---|--|
| Injecteur | ⊙ | ⊙ Assure un mélange homogène entre le gaz et l'air primaire. |
| Mélangeur | ⊙ | ⊙ D'un calibre différent selon le gaz utilisé, il règle l'injection du gaz et l'entrée de l'air primaire. |
| Orifices du mélangeur | ⊙ | ⊙ Permettent :
- la sortie du mélange gaz-air primaire,
- le mélange avec l'air secondaire,
- l'inflammation de ce mélange. |

En milieu professionnel les brûleurs sont équipés d'un thermocouple.

2-4 Indiquer le rôle du thermocouple.

2-5 Citer deux risques évités par ce dispositif.



CAP CHARCUTIER TRAITEUR	Feuille 7 / 8
Épreuve : EP3 - Sciences appliquées	



.....

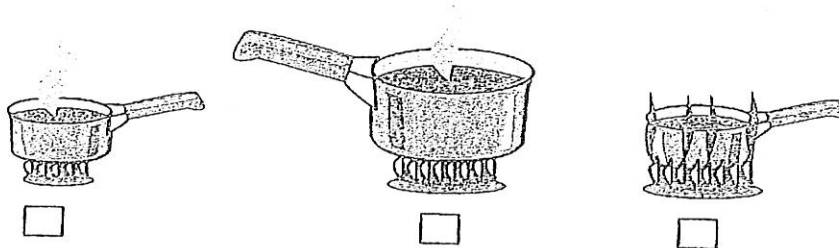
Ne rien inscrire dans cette partie

L'utilisation du gaz dans les locaux professionnels impose des règles de sécurité pour protéger les personnes, et les biens.

2-6 Citer trois règles de sécurité à mettre en œuvre pour éviter les risques liés à l'utilisation de ce combustible.

Pour optimiser l'utilisation des feux vifs il est nécessaire de respecter certaines règles.

2-7 Cocher la situation inadaptée sur l'illustration ci-dessous.



SANE Casteilla

2-8 Justifier votre réponse en citant deux arguments.



CAP CHARCUTIER TRAITEUR	Feuille 8 / 8
Épreuve : EP3 - Sciences appliquées	



.....

Ne rien inscrire dans cette partie