

Groupement " EST "		Session 2004	SUJET	TIRAGES
BEP ALIMENTATION Dominante POISSONNIER		Codes(s) examen(s) :		
CAP POISSONNIER				
Épreuve :				
BEP EP2	A - Technologie Professionnelle B - Sciences Appliquées C - Préparation traiteur	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. : 2	Coef. Total BEP : 5 Coef. Total CAP : 2	Page 1/8

I – SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE

CAP **BEP**

I – 1. CAP / BEP sur 20 points

Vous exercez la profession de poissonnier dans une grande surface. Vous réceptionnez des "crevettes du Groenland" dont l'étiquette figure ci-dessous.

CREVETTES DU GROENLAND – Surgelés individuellement

Cuites en mer – 45 à 60 crevettes

INGREDIENTS

Crevettes, sel

CONSERVATION

(Sous réserve du respect de la chaîne du froid à -18°C) – 24 H dans le réfrigérateur (entre 0 et 3°C) – 3 jours dans le compartiments à glace du réfrigérateur (-12°C) – jusqu'à la date indiquées sur l'emballage dans le compartiment à glace d'un réfrigérateur (***) ou dans un congélateur (-18°C).

NE PAS RECONGELER APRES DECONGELATION

SERVICE CONSOMMATEURS

Pour toute information sur ce produit, écrivez nous à :

"SERVICE CONSOMMATEURS ODYSSEE CP 10 – 56326 Lorient Cedex – France

Pour la Belgique : B.P.24 – B 1300 Wavre. Merci de joindre l'emballage (avec la mention "à consommer de préférence avant :") à votre courrier.

A consommer de préférence avant /

10.08.2004

I – 1. Nommer le groupe alimentaire auquel appartient cet aliment.

-

I – 2.

I – 2.1. Préciser le rôle des constituants alimentaires suivants :

- protides :
- lipides :
- eau :

I – 2.2. Citer un élément minéral entrant dans la composition des crevettes :

-

	CAP	BEP
I - 3. Indiquer à quoi correspond la date (10.08.2004) spécifiée sur l'étiquette : -		
I - 4. Préciser le lieu de stockage en milieu professionnel qui permet d'utiliser ces crevettes jusqu'à la date du 10.08.2004 : -		
I - 5. L'emballage signale la mention "surgelées individuellement". I - 5.1. Définir la surgélation : I - 5.2. Indiquer la température de stockage de ces crevettes : -		
I - 5.3. Il est recommandé sur l'emballage de "ne pas recongeler après décongélation". Expliquer ce qui pourrait se passer si cette mention n'est pas respectée :		
I - 6. Les produits de la mer peuvent subir des altérations telles que le poissage et la putréfaction. Citer 2 causes principales au développement de ces altérations : - -		

CAP BEP

I – 7. Une intoxication alimentaire peut se déclencher si les produits ne sont pas bien conservés.

I – 7.1. Citer 1 intoxication alimentaire qui peut être à l'origine de la consommation de coquillages peu frais :

-

I – 7.2. Indiquer 2 autres intoxications alimentaires :

-

-

I – 8. À la fin de la journée vous devez nettoyer la vitrine réfrigérée.

I – 8.1. Indiquer la condition obligatoire pour pouvoir procéder, dans de bonnes conditions, au nettoyage :

I – 8.2. Justifier chaque étape de l'entretien de la vitrine :

Étapes	Justifications
Appliquer un détergent désinfectant alimentaire	- -
Laisser agir 5 min	-
Rincer à l'eau claire	-

	CAP	BEP												
<p>I – 2. BEP uniquement sur 10 points</p> <p>Lors de la cuisson des aliments, certains constituants subissent des transformations dues à l'action de la chaleur.</p> <p>I – 2.1. Associer par un trait les différents éléments :</p> <table><tbody><tr><td>Dextrinisation •</td><td>•</td><td>Protéines</td></tr><tr><td>Coagulation •</td><td>•</td><td>Lipides</td></tr><tr><td>Fusion •</td><td>•</td><td>Amidon</td></tr><tr><td>Ramollissement •</td><td>•</td><td>Cellulose</td></tr></tbody></table> <p>I – 2.2. Lors de la manipulation des crevettes, des règles d'hygiène alimentaire sont à respecter.</p> <p>Extrait de l'arrêté du 9 mai 1995 :</p> <p>« les lave-mains sont alimentés en eau courante chaude et froide et sont équipés de dispositifs adéquats pour le lavage et le séchage hygiénique des mains. Ils doivent être distincts des dispositifs de lavage des denrées alimentaires. Ces dispositifs doivent être maintenus en permanence en état de propreté ».</p> <p>Après lecture de l'arrêté ci-dessus :</p> <p>I – 2.2.1. Décrire de façon précise les éléments d'un poste de lavage des mains :</p> <ul style="list-style-type: none">---- <p>I – 2.2.2. Énumérer 4 situations dans votre profession où le lavage des mains est obligatoire :</p> <ul style="list-style-type: none">---- <p>I – 2.2.3. Citer les services qui assurent les contrôles sanitaires et qualitatifs des denrées et des préparations alimentaires. Vous indiquerez les noms des services en entier :</p> <ul style="list-style-type: none">--	Dextrinisation •	•	Protéines	Coagulation •	•	Lipides	Fusion •	•	Amidon	Ramollissement •	•	Cellulose		
Dextrinisation •	•	Protéines												
Coagulation •	•	Lipides												
Fusion •	•	Amidon												
Ramollissement •	•	Cellulose												

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

CAP / BEP sur 20 points

II – 1. Fiche signalétique d'une vitrine réfrigérée

Référence : PVHF 1000
La vitrine réfrigérée ventilée offre une excellente surface de présentation 3 bacs GN 1/1
Construction tout en inox avec bac de service amovible pour un entretien aisé.
Chargement frontal (1 porte) et arrière (2 portes).
Froid ventilé (+2°/+10°C)
Puissance 3/8 kW
Dim. (LxPxH mm) 1000x900x485

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 :

CAP

BEP

	CAP	BEP
<p>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 :</p> <p>-</p> <p>-</p>		
<p>II - 1.5. Préciser la précaution à prendre avant de nettoyer un appareil électrique :</p> <p>-</p>		
<p>II - 1.6. Citer le matériau utilisé pour la fabrication de cette vitrine réfrigérée :</p> <p>-</p>		
<p>II - 1.7. Citer deux avantages et deux inconvénients de ce matériau :</p> <p>Avantages :</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>Inconvénients :</p> <p>-</p> <p>-</p>		
<p>II – 2. Dans le secteur des métiers de l'alimentation, le <u>respect de la chaîne du froid</u> est primordial.</p> <p>II – 2.1. Expliquer l'expression soulignée, justifier cette mesure :</p>		
<p>II – 2.2. Le froid peut être positif ou négatif. Citer un appareil à froid positif et un appareil à froid négatif :</p> <p>- Appareil à froid positif :</p> <p>- Appareil à froid négatif :</p>		

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.

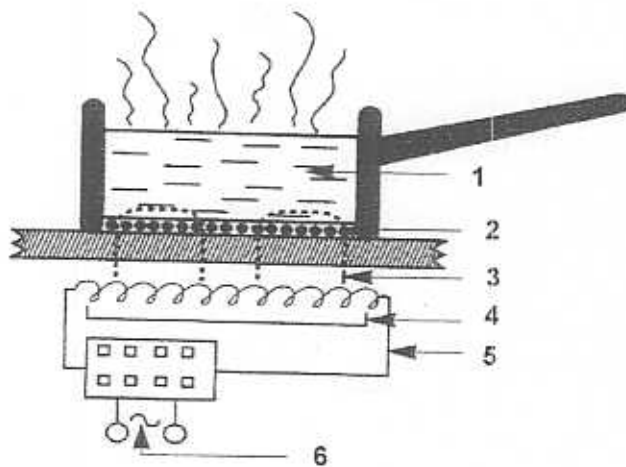
II – 2.3.1. Préciser l'effet de l'augmentation de la pression sur l'état du fluide :

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 : |

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

	CAP	BEP
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 :		
-		
-		