

Groupement "Est"	Session 2000	Sujet	Tirages
CAP BOULANGER - BEP Alimentation option boulanger		Code(s) examen(s) 22104 - 22111	
Épreuve : CAP : EP 3 - sciences appliquées BEP : EP 2 - sciences appliquées technologie professionnelle - préparation traiteur	Durée CAP : 1 h	Coef CAP : 2	
	Durée BEP : 3 h 30	Coef BEP : 5	
		page : 1/8	

LE CANDIDAT REpond SUR LES PAGES-SUJET.

LE CANDIDAT AU CAP SEUL REpond AUX QUESTIONS I.1 - I.2 et II.1 - II.2.

LE CANDIDAT AU BEP REpond A TOUTES LES QUESTIONS.

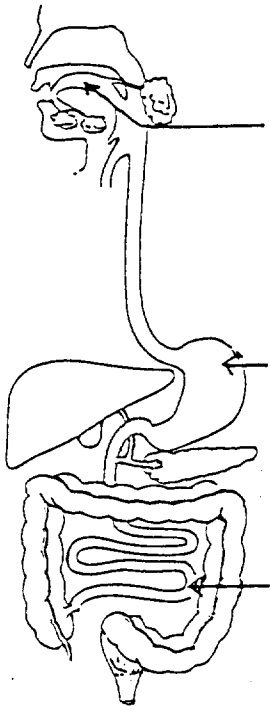
I. SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION ET A L'HYGIENE : sur 20 points

CAP	BEP

I.1 sur 14 points

a. A partir du schéma ci-dessous :

- nommer :
- les trois organes repérés par une flèche,
 - le ou les sucs digestifs agissant dans chacun de ces organes,
 - une action mécanique ou une action chimique se produisant au niveau de chaque organe.

	nom de l'organe	suc digestif	action mécanique ou action chimique
	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-

Groupement "Est"	Session 2000	Sujet	Tirages
CAP BOULANGER - BEP Alimentation option boulanger		Code(s) examen(s) 22104 - 22111	
Épreuve : CAP : EP 3 - sciences appliquées BEP : EP 2 - sciences appliquées technologie professionnelle - préparation traiteur	Durée CAP : 1 h	Coef CAP : 2	
	Durée BEP : 3 h 30	Coef BEP : 5	
		page : 2/8	

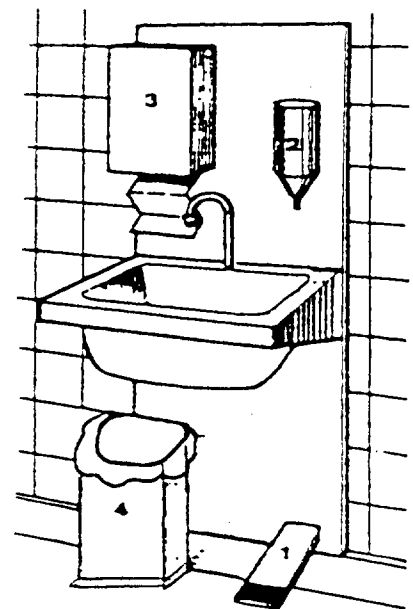
CAP	BEP

b. Compléter le tableau ci-dessous, en indiquant les nutriments qui résultent de la digestion des deux aliments suivants :

Aliment	nutriments résultant de la digestion
<p>pain complet (amidon, gluten, eau, vitamines B, éléments minéraux, fibres)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • • • • •
<p>viande (traces glucides, lipides, protides, eau, vitamines B, éléments minéraux)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • • • • • •

c. Nommer les éléments du poste de lavage des mains réglementaire.

1.
2.
3.
4.



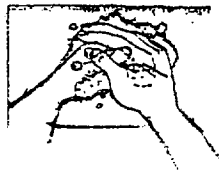
Groupement "Est"	Session 2000	Sujet	Tirages
CAP BOULANGER - BEP Alimentation option boulanger		Code(s) examen(s) 22104 - 22111	
Épreuve : CAP : EP 3 - sciences appliquées BEP : EP 2 - sciences appliquées technologie professionnelle - préparation traiteur		Durée CAP : 1 h Durée BEP : 3 h 30	Coef CAP : 2 Coef BEP : 5 page : 3/8

CAP	BEP

Un lavage antiseptique des mains exige le respect d'un protocole.

d. Affecter un numéro d'ordre à chacun des schémas ci-dessous.

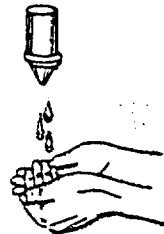
e. Désigner chaque opération correspondant à chaque numéro.

















Groupement "Est"	Session 2000	Sujet	Tirages
CAP BOULANGER - BEP Alimentation / option boulanger		Code(s) examen(s) 22104 - 22111	
Épreuve : CAP : EP 3 - sciences appliquées BEP : EP 2 - sciences appliquées technologie professionnelle - préparation traiteur	Durée CAP : 1 h	Coef CAP : 2	
	Durée BEP : 3 h 30	Coef BEP : 5	
		page : 4/8	

CAP	BEP

1.2 sur 6 points

La composition de 100 g de pain complet, est la suivante :

- glucides 49 g
- protides 8 g
- lipides 1,6 g
- sels minéraux 1,3 g
- eau 40 g
- fibres 8,5 mg
- vitamines du groupe B oui

a. Expliquer le rôle des fibres sur le transit intestinal.

.....

.....

b. Dans la ration alimentaire d'un homme adulte de référence, quelle est la place donnée au pain ?

Entourer la proposition exacte :

1 kg 500 g 20 g 300 g 100 g

c. Citer trois propriétés organoleptiques différentes du pain :

-
-
-

d. A chaque propriété citée, faire correspondre un organe des sens.

-
-
-

Groupement "Est"	Session 2000	Sujet	Tirages
CAP BOULANGER - BEP Alimentation / option boulanger		Code(s) examen(s) 22104 - 22111	
Épreuve : CAP : EP 3 - sciences appliquées BEP : EP 2 - sciences appliquées technologie professionnelle - préparation traiteur	Durée CAP : 1 h	Coef CAP : 2	
	Durée BEP : 3 h 30	Coef BEP : 5	
		page : 5/8	

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

I.3 sur 8 points

Un chef d'entreprise demande à son employé de réceptionner les produits suivants : lait U.H.T, beurre pasteurisé, framboises surgelées, boîtes de conserves appertisées.

- Quels sont les deux types de contrôles à effectuer lors de la réception de ces produits ?
 -
 -
- Citer pour chacun des produits un contrôle spécifique à effectuer :
 - lait :
 - beurre pasteurisé :
 - framboises surgelées :
 - boîtes de conserves :
- Préciser le lieu de stockage et la température correspondante pour chaque produit.

produits	lieu de stockage	température
lait U.H.T		
beurre pasteurisé		
framboises surgelées		
conserves appertisées		

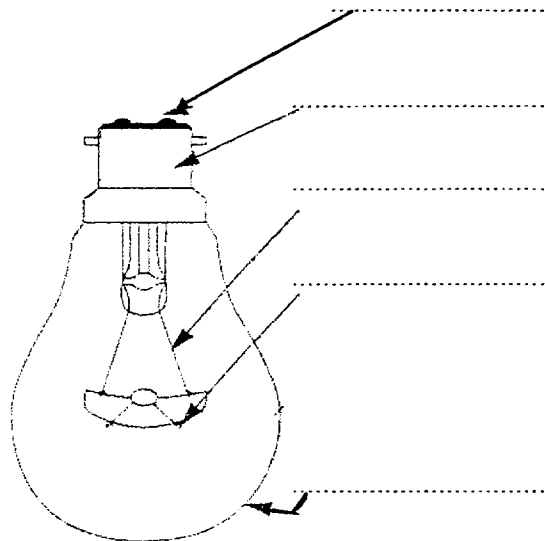
Groupement "Est"	Session 2000	Sujet	Tirages
CAP BOULANGER - BEP Alimentation, option boulanger		Code(s) examen(s) 22104 - 22111	
Épreuve : CAP : EP 3 - sciences appliquées	Durée CAP : 1 h	Coef CAP : 2	
BEP : EP 2 - sciences appliquées	Durée BEP : 3 h 30	Coef BEP : 5	
technologie professionnelle - préparation traiteur		page : 6/8	

II. SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS : sur 20 points

CAP	BEP

II.1 L'ECLAIRAGE sur 14 points

a. Compléter le schéma suivant en vous aidant de la liste de mots ci-après :
tiges métalliques - argon ou krypton - plots ou soudure - filament - ampoule - culot



b. Indiquer quel est ce type de lampe.

.....

c. Compléter le principe de fonctionnement en choisissant les mots dans la liste suivante :

incandescence - volatilisation - tungstène - inerte - lumière

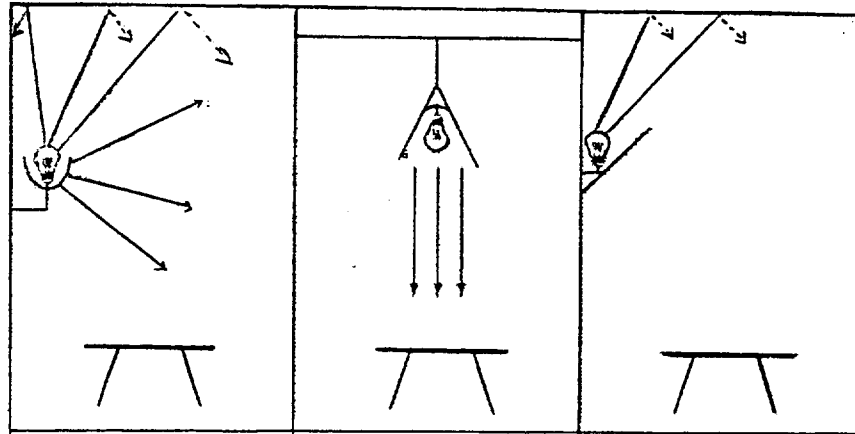
Dans l'ampoule à classique, le filament de
....., parcouru par le courant électrique, est portée à
....., ce qui provoque l'émission de

L'ampoule est remplie d'un gaz, l'argon ou krypton
qui évite la du filament.

Groupement "Est"	Session 2000	Sujet	Tirages
CAP BOULANGER - BEP Alimentation / option boulanger		Code(s) examen(s) 22104 - 22111	
Épreuve : CAP : EP 3 - sciences appliquées BEP : EP 2 - sciences appliquées technologie professionnelle - préparation traiteur		Durée CAP : 1 h Durée BEP : 3 h 30	Coef CAP : 2 Coef BEP : 5
		page : 7/8	

CAP	BEP

d. Identifier pour chaque schéma ci-dessous le mode d'éclairage.



.....
.....

II.2 EVACUATION DES MATIERES USEES sur 6 points

L'activité professionnelle de boulanger est créatrice de déchets spécifiques.

- Citer le principal déchet que l'on retrouve dans les eaux usées des installations.
.....
- Citer un dispositif mis en place dans les installations professionnelles pour éviter l'engorgement des canalisations d'évacuation.
.....
- Indiquer deux conditions de stockage des déchets solides dans un laboratoire.
 -
 -
- Citer les dangers de la présence des déchets dans un local professionnel. Donner deux réponses différentes.
 -
 -

Groupement "Est"	Session 2000	Sujet	Tirages
CAP BOULANGER - BEP Alimentation / option boulanger		Code(s) examen(s) 22104 - 22111	
Épreuve : CAP : EP 3 - sciences appliquées BEP : EP 2 - sciences appliquées technologie professionnelle	Durée CAP : 1 h Durée BEP : 3 h 30	Coef CAP : 2	
		Coef BEP : 5	
		page : 8/8	

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

II.3 LIAISON FROIDE sur 8 points

Du matériel de production de froid est indispensable pour assurer le service différé en liaison froide des plats cuisinés à l'avance.

a. Citer les deux types d'appareils producteurs de froid obligatoires dans ce cas.

-
-

b. A l'aide du document ci-après, expliquer le principe de production du froid dans ces appareils.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

