

**LE CANDIDAT REpond DIRECTEMENT SUR LES FEUILLES.**

**LES CANDIDATS AU CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION REpondENT AUX QUESTIONS SITUÉES DANS LA ZONE BLANCHE.**

**LES CANDIDATS AU BEP ATA ET MHL REpondENT A TOUTES LES QUESTIONS.**

**NUTRITION – CAP 15 POINTS – BEP 25 POINTS**

NOTATION EN POINTS

En cours de fabrication, vous devez préparer les plats suivants :

- Endives sauce béchamel
- Beefsteack – Beurre maître d'hôtel

1. Au cours de la préparation, ces aliments subissent des modifications physico-chimiques. Complétez le tableau suivant en indiquant :

1.1 Les principaux composants alimentaires contenus dans les préparations indiquées.

1.2 Les modifications physico-chimiques subies par ces composants alimentaires, au cours de la cuisson, en les choisissant dans la liste suivante :

- CAMELISATION
- SOLUBILISATION
- RAMOLLISSEMENT
- COAGULATION
- FUSION
- FORMATION D'UN EMPOIS D'AMIDON
- OXYDATION

PREPARATIONS	PRINCIPAUX COMPOSANT ALIMENTAIRES	MODIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES
<b>ENDIVES</b>	.....	.....
<b>SAUCE BECHAMEL</b>		
➤ matière grasse	.....	.....
➤ farine	.....	.....
<b>BEEFSTEACK</b>	.....	.....
<b>BEURRE MAITRE D'HOTEL</b>	.....	.....

Groupement « EST »		SESSION 2000		SUJET	Tirages
B.E.P. BIOSERVICES dominante Agent Technique d'Alimentation et C.A.P. associé Agent Technique d'Alimentation			Code(s) Examen(s)		
B.E.P. BIOSERVICES dominante Maintenance et Hygiène des Locaux					
Epreuve : EP1 - Sciences appliquées		Durée totale B.E.P : 4 h	Coef. B.E.P : 5		
		Durée totale C.A.P : 3 h	Coef. C.A.P : 6		
Partie Nutrition		Durée B.E.P :	Durée C.A.P :	Page : 1/4	

## NUTRITION

NOTATION EN  
POINTS

2. Quel complément (entrée, dessert,...) peut-on rajouter à ces deux plats pour constituer un menu équilibré pour des adolescents d'un lycée professionnel ?

Dans le tableau ci-dessous, complétez le repas et précisez pour chaque plat ajouté, les composants alimentaires apportés. Justifiez votre réponse.

PLATS AJOUTES	COMPOSANTS ALIMENTAIRES APPORTES	JUSTIFICATION A REDIGER

# NUTRITION

NOTATION EN  
POINTS

3. Au cours de la digestion, les aliments ingérés circulent dans l'appareil digestif. Ils y subissent des transformations mécaniques et chimiques, pour être ensuite utilisés par toutes les cellules de notre organisme.

3.1 Complétez le tableau ci-dessous, en indiquant :

- Le nom des quatre sucs digestifs qui interviennent dans la digestion (colonne 2).
- Le nom de l'enzyme (colonne 4) qui participe à la transformation du composant alimentaire indiqué en colonne 3.
- Le nom du composant ou du nutriment obtenu après digestion (colonne 5).

1 ORGANE	2 SUC DIGESTIF	3 COMPOSANT ALIMENTAIRE MODIFIE	4 ENZYME SPECIFIQUE	5 COMPOSANT OU NUTRIMENT OBTENU
GLANDES SALIVAIRES		AMIDON CUIT		
ESTOMAC		PROTEINES		
PANCREAS		LIPIDES		
INTESTIN GRELE		SACCHAROSE		

3.2 Donnez la définition d'un nutriment :

3.3 Citez trois nutriments obtenus après digestion :

- des glucides :
- des protides :
- des lipides :

4. Les propriétés organoleptiques des aliments sont un ensemble de caractéristiques que nos organes des sens perçoivent et qui permettent à un individu de justifier le plaisir qu'il a de consommer l'aliment.

4.1 Citez cinq sens permettant d'apprécier un aliment et associez à chacun l'organe correspondant et une propriété organoleptique perçue.

SENS	ORGANES	PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES PERCUES
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

4.2 Citez les quatre saveurs fondamentales du goût.

4.3 Citez deux facteurs pouvant modifier la perception sensorielle des aliments.

4.4 Citez trois moyens de stimuler l'appétit d'un consommateur.