

PARTIE ALIMENTATION

B.E.P. : toutes les questions

C.A.P. : questions 1 à 3.

(BEP- CAP) **1** - Après avoir lu et observé les deux étiquettes placées ci-dessous, répondre aux questions suivantes :

Etiquette a

1 Litre
INFORMATION NUTRITIONNELLE :
 Val. énergétique pour 100 g : 3700 kJ soit 900 kcal
 Protéines : 0 g, Glucides : 0 g,
 Lipides : 100 g dont en moyenne :
 Saturés : 11 g, Mono-insaturés : 24 g,
 Poly-insaturés : 65 g (dont Linoléique en moyenne 64,5 g
 et Linoléique inférieur à 0,5 g),
 Vitamine E : 85 mg (850% de l'Apport
 Journalier Recommandé). 2c à soupe/j couvrent l'AJR.

NATURELLEMENT
 TRES RICHE EN
 VITAMINE E

Fruit d'Or
 Etat végétal

1^{ère} Huile de
PRESSION
 Raffinée

HUILE DE
 TOURNESOL
 HUILE VEGETALE
 POUR FRITURE ET
 ASSAISONNEMENT

3 265479 328018

Etiquette b

MARGARINE CLASSIQUE 80% MG

INGRÉDIENTS : Huiles végétales en l'état et hydrogénées, huiles et grasses animales en l'état et hydrogénées (80%), eau, sel (0,6%), émulsifiants : lécithine, mono et diglycérides, correcteurs d'acidité : acide lactique, acide citrique, colorant : bêta-carotène, arôme.

Valeur énergétique pour 100 g : 720 kcal ou 2962 kJ.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Protéines : 0 g, Glucides : 0 g,

Lipides : 90 g.

SERVICES CONSOMMATEURS CHAMPION : Accueil du magasin ou

• FRANCE : 92309 Levallois-Perret cedex.

• BELGIQUE : rue du Colombier, 9 - 6041 Gosseville.

Veuillez préciser date et codes figurant sur l'emballage.

Fabriqué en France par EMB 92 004 A pour Société INTERDIS BP17

14127 Mondévillie cedex France.

Groupement "Est"	Session 2000	SUJET
B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION toutes dominantes		code :
C.A.P. associés		
Epreuve : EP2 - Technologies professionnelles et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	Durée Totale B.E.P. : 2 h 30 Durée Totale C.A.P. : 2 h 00	Coef. B.E.P. : 6 Coef. C.A.P. : 4
Partie : Sciences appliquées		page 1/8

1.1 Citer les constituants alimentaires :

- de 100 g d'huile

- de 100 g de margarine

.....

1.2 Calculer la valeur énergétique de : [indiquer vos calculs]

◆ 100 g d'huile :

.....

◆ 100 g de margarine :

.....

1.3 Comparer les résultats trouvés et fournir une conclusion :

.....

(BEP- CAP)

2 - Nommer d'autres aliments riches en lipides et les classer dans le tableau suivant

Aliments d'origine animale	Aliments d'origine végétale
▪	▪
▪	▪

(BEP- CAP)

3. Sur l'étiquette d'une bouteille d'huile, il est mentionné
"naturellement très riche en vitamine E"

La vitamine E est une vitamine liposoluble.

3.1 Définir le terme "liposoluble" :

.....

3.2 Citer 2 autres vitamines liposolubles :

◆

◆

3.3 Enoncer le rôle principal des vitamines dans l'organisme :

◆

(BEP uniquement) **4** - Lors de la digestion, les lipides subissent des transformations, citez :

4.1 le rôle de la bile sur les lipides :

.....

4.2 le rôle des lipases contenues dans le suc pancréatique :

.....

PARTIE HYGIENE ET MICROBIOLOGIE

B.E.P. - C.A.P. : toutes les questions

(BEP- CAP)

1 - Les intoxications alimentaires peuvent avoir des conséquences fâcheuses sur l'organisme.
Pour les éviter, il est important d'assurer une bonne conservation des aliments et des plats préparés.

En hôtellerie, le contrôle de la température des chambres froides est impératif.

1.1 Citer la température à respecter dans les chambres froides où sont stockés les plats cuisinés.

.....

1.2 Justifier l'intérêt de cette température sur le développement de la plupart des bactéries.

.....
.....
.....

1.3 Enoncer d'autres conditions favorables au développement des bactéries aérobies.

CAP : 2 réponses exigées

BEP : 4 réponses exigées

.....
.....
.....
.....

(BEP- CAP) **2** - Compléter cette phrase :

Lorsqu'un cuisinier a préparé une crème anglaise, il doit la faire refroidir rapidement. La température de la crème anglaise doit descendre de..... à cœur à en moins de Après refroidissement, elle sera conservée dans une enceinte dont la température sera inférieure à

(BEP- CAP) **3** - L'article 17 mentionné ci-dessous a été extrait de l'arrêté du 9 mai 1995 portant sur l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs.

CHAPITRE VII
Contrôles et vérifications

Art. 17 - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1^{er} doivent procéder, chacun en ce qui le concerne, à des contrôles réguliers pour vérifier la conformité des aliments aux dispositions du présent arrêté et, lorsqu'ils existent aux critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire.

Ces contrôles doivent notamment s'assurer de l'état des produits à réception et porter sur les conditions de conservation, ainsi que sur les méthodes de nettoyage et de désinfection.

* établissements de distribution alimentaire, de restauration ...

Après avoir lu cet article, citer des exemples précis de contrôles d'hygiène pouvant être effectués par les responsables des établissements mentionnés

CAP : 2 réponses exigées.

BEP : 3 réponses exigées.

-
-
-

PARTIE EQUIPEMENT

B.E.P. toutes les questions

C.A.P. : questions 1 à 3

- (BEP- CAP) **1** - Dans le local "réserve", 2 lampes sur 3 ne fonctionnent plus. Afin d'éviter les accidents et pour augmenter le niveau d'éclairage, votre responsable décide de changer ces deux lampes. Ce sont des lampes à incandescence.

Vous observez et lisez les informations portées sur l'emballage de ces lampes.

Standard
satin



60 W



E27

230V

Différents types de lumières

SATIN : Meilleure diffusion de la lumière donc moins éblouissante qu'une ampoule claire.
Durée de vie moyenne : 1000 h

FLUO COMPACTE : Lumière agréable et confortable à forte économie d'énergie.
Ex : 15 W = 75 W.
Durée de vie moyenne : 10 000 h

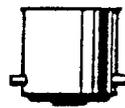
KRYPTON : Lumière plus blanche et plus puissante qu'une ampoule classique.
Durée de vie moyenne : 1000 h

HALOGÈNE : Lumière intense et constante (bonne tenue du flux lumineux).
Utilisation d'un variateur possible.
Durée de vie moyenne : 2000 h

Conseils d'utilisation

- Choisir la forme et le culot qui convient à votre luminaire.
- Ne pas dépasser la puissance maxi

- male indiquée sur votre luminaire.
- Couper le courant électrique avant de changer l'ampoule.



Culot B22
Baïonnette



Culot E27
Grosse vis

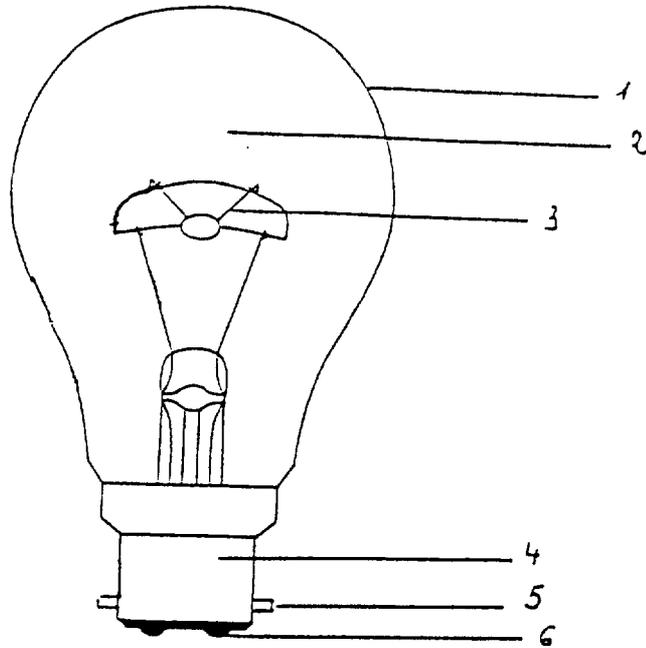


Culot E14
Petite vis



Culot R7s
Halogène

1.1 Annoter le schéma d'une lampe à incandescence.



1.2 Expliquer le principe de fonctionnement d'une lampe à incandescence :

.....

.....

.....

(BEP- CAP)

2 - Sur l'emballage, vous avez lu : "60 W" et "230 V".
Compléter le tableau ci-dessous :

Indications lues sur l'emballage	Grandeurs	Unité de mesure
60 W
.....	Tension

(BEP- CAP) **3** - Citer au moins 5 qualités d'un éclairage rationnel : BEP
3 qualités d'un éclairage rationnel : CAP

-
-
-
-
-

(BEP uniquement) **4** - Chaque jour le local "réserve" est éclairé artificiellement en moyenne pendant 2 heures.

4.1 Calculer l'énergie électrique consommée par lampe et par jour :
(indiquer les calculs)

.....

4.2 Calculer le coût journalier de la consommation électrique des trois lampes de la réserve, en sachant que 1 kWh coûte environ 52 centimes.
(indiquer les calculs)

.....

.....