

Examen ou concours :	Série* :
Spécialité/option :	
Repère de l'épreuve :	
Épreuve/sous-épreuve :	
<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>	

Numérotez chaque page (dans le cadre en bas de la page) et placez les feuilles intercalaires dans le bon sens.

Note :	/
	20

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :

* Uniquement s'il s'agit d'un examen.

SESSION 2002

CAP PETITE ENFANCE

4
EP2 SCIENCES ET TECHNOLOGIES

Durée : 1 h 30

Coefficient : 4

➤ Le sujet est composé de :

⇒ SCIENCES MEDICO-SOCIALES <i>pages 1/13 à 4/13</i>	30 points
⇒ BIOLOGIE <i>pages 5/13 à 7/13</i>	15 points
⇒ TECHNOLOGIE <i>pages 8/13 à 10/13</i>	20 points
⇒ NUTRITION <i>pages 11/13 à 13/13</i>	15 points

NUTRITION – 15 points

Emilie a la garde de trois enfants de la famille D : 2 enfants de 7 et 5 ans et un bébé de 6 mois.

Emilie prépare le repas des deux enfants :

Menu :

- * pamplemousse
- * steak hâché
- * haricots verts-pommes de terre
- * yaourt
- * pain – eau

1 – Citer une matière grasse adaptée à la cuisson des steacks hâchés et justifier votre choix :

➤ _____

2 – Les corps gras apportent de la vitamine A.
Énoncer son rôle dans l'organisme.

➤ _____

3 – Indiquer sous quelles formes il est recommandé d'utiliser le beurre dans l'alimentation

➤ _____

4 – Nommer le principal constituant du groupe des corps gras, puis énoncer son rôle dans l'organisme :

➤ _____

5 – Relier par une flèche chaque aliment du menu à son groupe d'aliments principal.

- | | |
|-------------------|--------------------------------|
| pamplemousse • | • légumes et fruits cuits |
| steack • | • viandes – poissons – œufs |
| haricots verts • | • lait et produits laitiers |
| pommes de terre • | • corps gras |
| yaourt • | • féculents et produits sucrés |
| pain • | • légumes et fruits crus |

6 – Emilie a donné le petit pot Tomates/poulet/riz au bébé de six mois. A l'aide de l'étiquette située en annexe page 13/13 et de vos connaissances répondre aux questions suivantes :

6.1 – Relever la valeur énergétique en kJ de 100 g de ce petit pot

➤ -----

6.2 – Donner la signification des lettres AGE

➤ -----

6.3 – Relever une vitamine liposoluble contenue dans la préparation

➤ -----

6.4 – Relever une vitamine hydrosoluble

➤ -----

6.5 – Indiquer à quelle catégorie de composants alimentaires appartient le gluten en cochant la bonne case :

Glucide

Lipide

Protide

6.6 – Indiquer la texture des aliments du petit pot destiné à cet enfant de 6 mois :

➤ -----

blédina

garantir l'équilibre Nutritionnel

jour après jour

- ✓ VITAMINES
- ✓ ACIDES GRAS ESSENTIELS (AGÉ)
- ✓ SANS GLUTEN

le mode de cuisson des petits pots Blédina permet d'éviter tout ajout de conservateurs*. Leur couleur est 100% naturelle. Les AGE contribuent au développement cérébral de votre enfant. Ils doivent être apportés quotidiennement par l'alimentation. Ne pas ressembler le produit.

Mode d'emploi: Enlever la capsule et réchauffer au bain-marie ou au micro-ondes.

plat complet adapté à l'enfant

blédina

Nouvelle recette tomates poulet riz

des 6 mois

blédina sélectionne ce que la nature a de meilleur

Blédina garantit chaque étape de l'élaboration du produit: la sélection et la qualité de ses matières premières, leur mise en œuvre et la recette. Blédina s'appuie sur ses fournisseurs de viande, le respect de normes pour l'alimentation des animaux.

INGRÉDIENTS: eau de cuisson, tomates 20,6% à base de purée concentrée, pommes de terre 10,2%, riz et légumes 2,6%, légumes, amidon transformé de maïs, carottes, pois chiches, huile végétale (colza, tournesol), céleri-rave, sel, sucre, ail, arômes naturels, Mannitol E, B1, B2, PP, B6, B12, B8, B5.

* Nos diététiciens spécialisés en alimentation infantile vous répondent.

blédina conseil

PREPAREZ VOS PETITS POTTS

0 810.11.12.13

24 H SUR 24 • 21 SUR 7

blédina conseil

PREPAREZ VOS PETITS POTTS

0 810.11.12.13

24 H SUR 24 • 21 SUR 7

Poids net: 200g

6104241

Blédina sa - BP 432

69654 Villefranche-sur-Saône Cedex France

ce numéro correspond au code à barres du produit

3041090004247