

Groupement " Est "	Session 2005	SUJET	Tirages
M.C. PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPÉCIALISÉES		Code examen : 2 2104	
Épreuve : EP2 SCIENCES APPLIQUÉES	Durée : 1 h 00	Coef. : 2	Page 1/6

1. MICROBIOLOGIE (7 points)

La levure biologique, la farine, les œufs, le sucre et le lait peuvent être utilisés dans la fabrication de la brioche.

- 1.1. Nommer la famille de micro-organismes à laquelle la levure appartient :
-

- 1.2. Nommer les substances formées par la levure biologique à partir du sucre :
 - en présence d'air comme dans une levurerie :

 - en absence d'air comme dans une pâte :

- 1.3. a) Citer le taux d'humidité de la farine :
-

- b) Indiquer son intérêt vis à vis de la levure biologique :
-

- 1.4. Expliquer pourquoi les œufs en coquille présentent plus de risques que les ovo-produits pasteurisés :

M.C. PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPÉCIALISÉES			SUJET
Épreuve : SCIENCES APPLIQUÉES	EP2	Durée : 1 h 00	Page 3/6
		Coef. : 2	

2. ALIMENTATION (7 points)

À l'école, les enfants ne doivent pas être privés de desserts

En 1997, le Conseil national de l'alimentation (CNA) réaffirmait toute l'importance des repas pris en milieu scolaire et, plus particulièrement, celle du déjeuner qui constitue, pour certains élèves, le seul vrai repas de la journée (1). Qui plus est, le déjeuner devant à lui seul représenter 40 % des apports énergétiques quotidiens, on comprend que sa composition soit très cadrée. C'est là l'enjeu de la Circulaire de l'écolier (2) qui élaborée dans les années soixante-dix, a été actualisée en 2001 par les ministères de l'Education nationale, de l'Economie, de l'Agriculture et de la Santé. (...) Les principes de base de la Circulaire de l'écolier reposent sur « l'augmentation des apports de fibres et de vitamines (...), des apports de fer (...), des apports calciques (...) et sur la diminution des apports lipidiques. Importante nouveauté, la structure des repas a été précisée : celle du repas principal – déjeuner ou dîner – comporte désormais quatre ou cinq composantes dans lesquelles figure systématiquement un dessert (crèmes, gâteaux, fruits au sirop, salade de fruits, fruits crus, pâtisserie, sorbet, glace...) ou un produit laitier. (...) Si la Circulaire ne souhaite imposer aucun schéma unique, elle indique que les repas pris dans le cadre scolaire, à défaut d'assurer en totalité l'équilibre alimentaire des enfants, doivent les préparer à une formation élémentaire du goût et à une éducation nutritionnelle laissant une large place à la diversité alimentaire. En effet, le repas (...) doit aussi être l'occasion de promouvoir des produits de bonne qualité gustative et nutritionnelle, de mettre en avant un vocabulaire précis concernant les saveurs (...), de découvrir les odeurs, épices et essences...

Extrait de **GRAIN DE SUCRE** Octobre 2002 – numéro 3
Magazine des partenaires du Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre

(1) CNA, avis n°18 du 30 septembre 1997

(2) Bulletin officiel du ministère de l'Education nationale, n°9, 28 juin 2001

2.1. a) Relever, dans l'article, le pourcentage d'énergie que doit représenter le déjeuner par rapport à l'apport énergétique total quotidien :

-

b) Indiquer la seconde fonction attribuée aux repas pris dans le cadre scolaire :

-

2.2. Relever, dans l'article, les quatre principes de base de la Circulaire de l'écolier et les mettre en relation avec les groupes d'aliments correspondant :

Principes de base	Groupes alimentaires

M.C. PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPÉCIALISÉES			SUJET
Épreuve : EP2 SCIENCES APPLIQUÉES	Durée : 1 h 00	Coef. : 2	Page 4/6

2.3. Donner les rôles des fibres dans l'organisme :

-
-

2.4. À l'aide de l'article, préciser la composition d'un repas structuré :

2.5. Classer, dans le tableau, les desserts proposés dans la Circulaire de l'écolier en trois groupes en fonction des nutriments caractéristiques :

Nutriments caractéristiques	Calcium	Glucides	Fibres et vitamines
Desserts			

2.6. Compléter le tableau en vous aidant des desserts cités ci-dessus :

	Exemple	Lieu de perception
Saveurs		
Odeurs		

- 3.5. À la fin de votre travail, vous devez nettoyer les appareils qui ont servi à votre activité professionnelle.
Vous avez à votre disposition le produit ci-dessous :

DiverseyLever

Détergent désinfectant, concentré, pour surfaces alimentaires

D10

Utilisation uniquement avec la station de dilution DIVERMITE.
Dosage pré-réglé à 0.5%.

Préparer la surface à nettoyer et à désinfecter en la débarrassant des saletés et en la rinçant à l'eau au préalable.
Vaporiser le produit sur les surfaces. Laisser agir 5 min. Rincer à l'eau potable.

Bactéricide NET 22 151 Spectre 4
Bactéricide NET 22 301 Spectre 4

Homologation du ministère de l'Agriculture sous le numéro 9700240

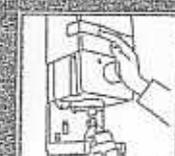
Contient du chlorure d'alkyldiméthylbenzylammonium: 170 g/l
Contient du di (aminopropyl) laurylamine: 147 g/l

CORROSIF
Nocif en cas d'ingestion.
Provoque des brûlures. En cas de contact avec les yeux, rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste. Après contact avec la peau, se laver immédiatement et abondamment avec de l'eau. Porter un vêtement de protection approprié des pants et un abri de protection des yeux et visage. En cas d'accident ou de maladie consulter immédiatement un médecin, si possible, du commerce équitable.

DiverseyLever
9/11 avenue du Val de Fontenay
94433 Fontenay sous Bois Cedex
Tel: 01 45 14 76 76

091587

Cartouche de 1,5 kg Carton de 4x1,5 kg





Identifier les conditions d'utilisation et justifier chacune de ces conditions en complétant le tableau ci-dessous :

Conditions d'utilisations	Justification
-	-
-	-
-	-
-	-