

1 - Alimentation

1.1) Voici les ingrédients pour la réalisation de la pâte à choux :

Mélange eau / lait
Beurre
Sel
Sucre
Farine
OEufs

Dans le tableau ci-dessous,

- Indiquer le groupe auquel ces aliments appartiennent
- Citer un constituant alimentaire caractéristique pour chaque groupe

Ingrédients	Groupes d'aliments	Constituants alimentaires caractéristiques
Lait	-	-
Beurre	-	-
Sucre	-	-
Farine	-	-
OEufs	-	-

Examen : CAP / BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation/ option Boulanger - Pâtissier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1 h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 1/8

1.2) Relier les valeurs énergétiques avec leurs constituants alimentaires :

1 g de lipides	17 kJ
1 g de protides	17 kJ
1 g de glucides	38 kJ

1.3) Précisez les rôles dans l'organisme des :

glucides :

protides :

1.4) Le beurre est la source de 2 vitamines liposolubles. Lesquelles ?

-

-

BEP UNIQUEMENT

1.5) Différenciez chacun de ces glucides et nommez un aliment source.

•glucose

•saccharose

•amidon

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Boulanger - Pâtissier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document 2/8

2 - Hygiène

2.1) Donner la signification du mot "micro-organisme"

2.2) Le tableau suivant présente les principaux microbes. Compléter ce tableau

Les protistes		Coques
		Moisissures

2.3) Le froid et la chaleur sont des moyens utilisés pour conserver les aliments.

Compléter le tableau en précisant les effets de la température sur la vie microbienne ou multiplication microbienne.

≥ 120 ° C	
63° à 100 ° C	
< + 10 ° C	
□ - 18 ° C	

Examen : CAP / BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Boulanger - Pâtissier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 3/8

2.4) Replacer dans le tableau les conditions favorables et les conditions défavorables pour les bactéries aérobies :

antiseptique - pH neutre - excès de sel - air - chaleur - excès de sucre - désinfectant

Conditions favorables	Conditions défavorables

BEP UNIQUEMENT

2.5) A quoi sert un désinfectant ?

2.6) Qu'est ce qu'un "porteur sain" :

Examen : CAP / BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : alimentation / option Boulanger - Pâtissier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué: CAP 1 h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 4/8

3 - Equipements

3.1) Qu'est ce qu'une eau potable ?

3.2) Quelle est la caractéristique d'une eau dure ?

3.3) Citer 2 inconvénients liés à l'utilisation d'une eau dure ?

Examen : CAP / BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Boulanger - Pâtissier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 5/8

BEP UNIQUEMENT

3.5) Indiquez le critère microbien et 2 critères organoleptiques d'une eau potable.

➤ critère microbien

-

➤ critères organoleptiques

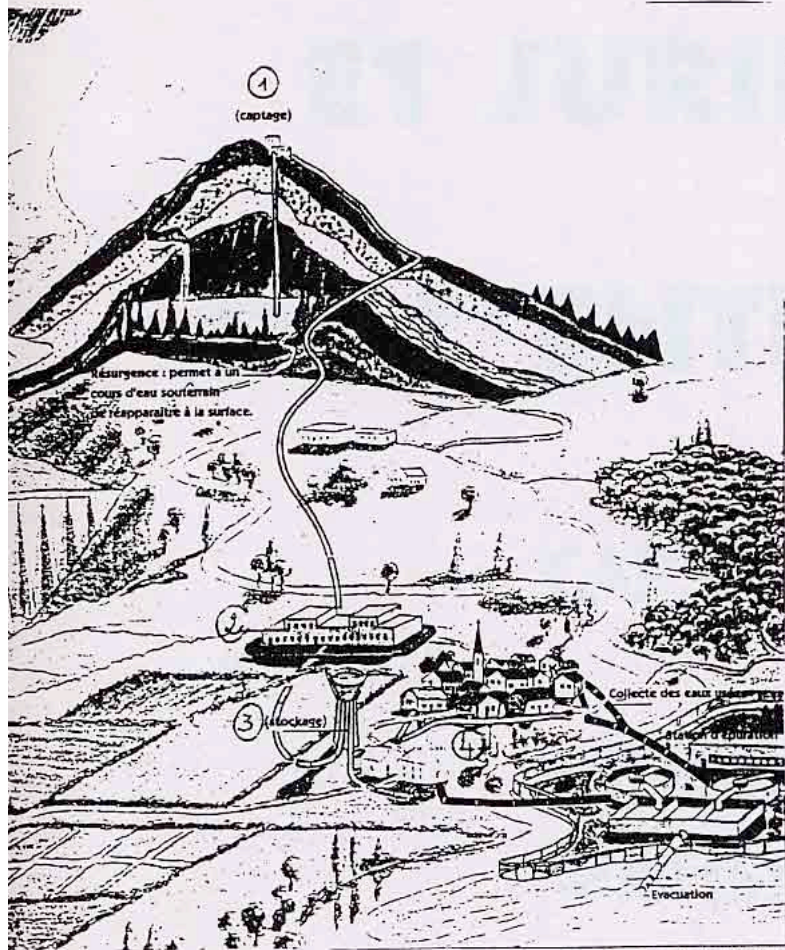
-

-

Examen : CAP / BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Boulanger - Pâtissier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 7/8

3.6) Légendez le schéma ci-dessous donnant le principe de la distribution d'eau.

- 1 -
- 2 -
- 3 -
- 4 -



(Source : Editions Connaissance - Illustration : Nando)

3.7) Précisez le rôle de l'élément 2 sur le schéma.

.....

.....

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Boulanger – Pâtissier	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 8/8