

1 - ALIMENTATION

1.1 - Complétez le tableau suivant, avec les mots de la liste suivante :

- solution - suspension - émulsion - mousse -

1 Quand on verse du vinaigre dans l'huile, par agitation on obtient une	
2 Quand on bat des blancs en neige on obtient une	
3 Quand on verse du sucre dans l'eau, par agitation on obtient une	
4 Quand on verse de la farine dans l'eau, par agitation, on obtient une	

1.2 - L'étiquette d'un yaourt indique :

Protides : 4,2 g

Glucides : 5 g

Calcium 174 mg

Vitamine C : 2 g

Lipides : 1 g

1.2.1 - Entourer les constituants alimentaires énergétiques

1.2.2 - Indiquer le constituant mis en réserve dans les muscles.

1.2.3 - Préciser pour ce constituant sa valeur énergétique pour 1g (en kJ)

1.3 - Définir une vitamine liposoluble

1.4 - Citer un exemple de vitamine liposoluble

1.5 - Citer un aliment riche en cette vitamine

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION : 1999	SUJET
SPECIALITE : ALIMENTATION		EPREUVE : Sciences Appliquées	
TEMPS ALLOUE : CAP : 1 h, BEP : 1 h 30		Coefficient : 2	DOCUMENT : 1/4

1.6 - Compléter le tableau suivant :

Nom d'un glucide complexe	Aliment en contenant (ou céréales ou légumes ou fruits)
Nom d'un glucide simple	Aliment en contenant

1.7 - Au cours de la digestion, en quel nutriment, sont transformés les glucides que nous mangeons ? **(BEP uniquement)**

1.8 - Définir un nutriment **(BEP uniquement)**

2 - HYGIENE

2.1 - Compléter par des croix le tableau suivant :

	VRAI	FAUX
1 On peut trouver des bactéries aérobies en profondeur d'un aliment		
2 La présence d'humidité est indispensable à la multiplication microbienne		
3 Une bactérie saprophyte se nourrit de matière organique morte		
4 Un porteur sain est une personne portant des microbes dangereux sans être malade		
5 Les volailles sont des aliments vecteurs de salmonelles		
6 Les toxi-infections alimentaires sont des maladies dues à des virus		
7 Un détergent est un produit utilisé pour détruire les microbes		

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION : 1999	SUJET
SPECIALITE : ALIMENTATION		EPREUVE : Sciences Appliquées	
TEMPS ALLOUE : CAP : 1 h, BEP : 1 h 30		Coefficient : 2	DOCUMENT : 2/4

2.2 - Citer 2 cas où les visites médicales sont obligatoires pour le personnel d'un laboratoire de fabrication alimentaire

2.3 - Citez 3 mesures d'hygiène à respecter pour éviter les toxi-infections alimentaires

2.4 - Définir (**BEP uniquement**)

➤ Un bactéricide :

➤ Un fongicide :

➤ Un virucide :

2.5 - A quoi sert un désinfectant (**BEP uniquement**) ?

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION : 1999	SUJET
SPECIALITE : ALIMENTATION		EPREUVE : Sciences Appliquées	
TEMPS ALLOUE : CAP : 1 h, BEP : 1 h 30		Coefficient : 2	DOCUMENT : 3/4

3 - EQUIPEMENTS

3.1 - Citez les trois états sous lesquels nous pouvons trouver les combustibles, en donnant un exemple pour chaque :

3.2 - Citer 3 risques de non-respect des règles de sécurité en ce qui concerne l'utilisation du gaz.

3.3 - Donner la définition d'une eau dure.

3.4 - Citez 3 inconvénients d'une eau dure :

3.5 - Citer 3 consignes de sécurité en ce qui concerne l'utilisation du gaz. **(BEP uniquement)**

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION : 1999	SUJET
SPECIALITE : ALIMENTATION		EPREUVE : Sciences Appliquées	
TEMPS ALLOUE : CAP : 1 h, BEP : 1 h 30		Coefficient : 2	DOCUMENT : 4/4