

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

### III – SCIENCES APPLIQUEES

#### 1<sup>ère</sup> PARTIE

(2 points)

Une personne en visite au laboratoire de boulangerie lors de la journée « portes ouvertes » vous pose la question suivante : « Le pain complet fait-il grossir ? »

1. Relevez dans le texte ci-dessous les principaux composants du pain et précisez leur rôle dans le tableau suivant : (1 pt)

#### *Le pain complet*

*Le pain complet, par sa richesse en glucides complexes et son apport en protéines végétales, est un aliment indispensable à l'équilibre alimentaire quotidien.*

*Pauvre en lipides et d'un apport énergétique modéré, il permet d'améliorer le rapport lipides-glucides de notre alimentation, actuellement trop souvent déséquilibré.*

*Les processus de fabrication (fermentation et cuisson) et sa composition en fibres en font un aliment particulièrement digeste.*

Composant alimentaire	Rôle alimentaire de ce composant

2. Indiquez le rôle des glucides non assimilables encore appelés « fibres ». (0,5 pt)

➤ .....

3. Répondez maintenant à la question posée lors des portes ouvertes :  
« Le pain complet fait-il grossir » ? (0,5 pt)

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

<b>CAP BOULANGER</b>	<b>EP1 Préparation d'une production</b>	<b>SUJET</b>
	Coefficient : 4	Page 5/8
	Durée : 2 h	

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

**2<sup>e</sup> PARTIE**

**(2 points)**

En fin de journée, une fois les visiteurs partis, vous nettoyez les plans de travail.

1. Complétez le plan de nettoyage ci-dessous en indiquant le rôle de chaque étape. (1,5 pt)

<b>Etape</b>	<b>Rôle</b>
Pré-nettoyage	
Nettoyage avec détergent	
Rinçage	
Désinfection	
Rinçage	
Séchage	

2. Lors de ce nettoyage, vous utilisez des produits chimiques.  
Indiquez deux règles de sécurité liées à l'usage de ces produits. (0,5 pt)

➤ .....

➤ .....

<b>CAP BOULANGER</b>	<b>EPI Préparation d'une production</b>	<b>SUJET</b>
	Coefficient : 4	Durée : 2 h
		Page 6/8