

III – SCIENCES APPLIQUEES

1^{ère} PARTIE

2 points

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

Composant alimentaire	Rôle alimentaire de ce composant
Glucides	Fournissent à nos muscles l'énergie nécessaire à leur bon fonctionnement
Protides	Servent à entretenir et renouveler les tissus du corps pour la fabrication de nouveaux tissus en période de croissance

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

➤ Les fibres facilitent la digestion (le transit intestinal)

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

➤ pauvre en lipides
➤ apport énergétique modéré

2^e PARTIE

2 points

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

Etape	Rôle
Pré-nettoyage	Enlever les grosses salissures
Nettoyage avec détergent	Eliminer les salissures grasses Détacher les micro-organismes
Rinçage	Eliminer le détergent et les salissures
Désinfection	Eliminer, tuer ou réduire les micro-organismes
Rinçage	Eliminer le désinfectant
Séchage	Eliminer les traces d'humidité

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)

➤ ne pas mélanger les produits
➤ ventiler les locaux
➤ mettre des gants
➤ lire la notice d'emploi