

L'usage de la calculatrice est autorisé

1 – HYGIÈNE ET ALIMENTATION

1. Voici la liste des ingrédients nécessaires à la réalisation de pain perdu pour 6 personnes :

1.1. Ce plat est riche en glucides. Citer le rôle des glucides dans l'organisme. **0,5 points**

- **Rôle énergétique**

1.2. Relier les constituants alimentaires au rôle qui leur correspond : **2 points**

1 Protides → b. Bâisseur

2. Lipides → c. Énergie calorique

3. Calcium → a. Solidifie les os

4. Vitamine C → d. Lutte contre l'infection

1.3. Indiquer d'après le schéma suivant, les différentes étapes de la digestion du pain perdu. **4 points**

1^{ère} étape : broyage et mastication des aliments, imprégnation par salive

2^{ème} étape : brassage des aliments et imprégnation par les sucs gastriques

3^{ème} étape : imprégnation par sucs pancréatiques, bile et sucs intestinaux et absorption intestinale des nutriments

4^{ème} étape : élimination des déchets

1.4. Donner le bilan final de la digestion pour ces 3 constituants : **1,5 points**

- Protides : **acides aminés**

- Lipides : **glycérol et acide gras**

- Glucides : **glucose**

1.5. Définir le terme micro-organisme : **1 point**

- **Êtres vivants microscopiques**

1.6. Proposer 4 différents types de micro-organismes **2 points**

- **Protozoaires, champignons (levures, moisissures), bactéries, virus.**

C.A.P.

Spécialité : **ALIMENTATION**
Toutes dominantes

Code Spécialité :

Durée :
1h

Session
2006

Épreuve : **Sciences Appliquées**

CORRIGÉ

N° Sujet : **05-2140**

Coefficient:

Folio
1 / 3

1.7. Indiquer 4 conditions favorables au développement des micro-organismes **2 points**

- **Oxygène pour certains micro organismes - température + 10 à + 63°C**
- **humidité - pH neutre - composition du milieu**

1.8. **2 points**

- la déshydratation :
On diminue l'activité de l'eau de constitution de l'aliment.
- l'irradiation :
On traite l'aliment avec des radiations ionisantes

1.9.. A l'aide de l'annexe 1, définir :

T.I.A.C. : Toxi infection alimentaire collective 0,5 point

Donner le nom de la T.I.A.C. évoquée dans l'annexe 1

- **Salmonellose 0,5 point**

Relever les modes de contamination

- **Ingestion, contact direct avec les hommes ou les animaux infectés. 2 points**

Proposer deux mesures d'hygiène à respecter pour limiter les risques de contamination

- **Respect de la chaîne du froid - cuisson suffisante – hygiène des locaux, du matériel, du personnel 2 points**

2. EQUIPEMENTS ET INSTALLATION DES LOCAUX PROFESSIONNELS

2.1. **5 points**

1. **indice de protection par rapport à l'eau, aux chocs mécanique, à l'incendie**
2. **puissance**
3. **fréquence**
4. **tension**
5. **présence d'un fil de terre**

2.2. **3 points**

**disjoncteur général
disjoncteur différentiel
prise de terre
fusible ou coupe circuit**

C.A.P.

Spécialité : **ALIMENTATION**
Toutes dominantes

Code Spécialité :

Durée :
1h

Session
2006

Épreuve : **Sciences Appliquées**

CORRIGÉ

N° Sujet : **05-2140**

Coefficient:

Folio
2 / 3

2.3. 2 points

- **électrisation**
- **électrocution**

2.4. 1 point

c'est une eau riche en ions calcium et magnésium, calcaire

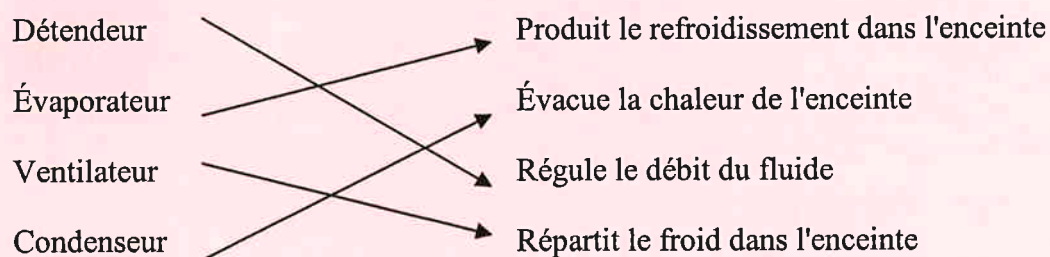
2.5. 3 points

- **entartrage des canalisations, des résistances électriques**
- **vaisselle avec traces de calcaire**
- **linge gris, rêche**
- **temps de cuisson des aliments plus long**

2.6. 3 points

Résine ; sodium ; calcium ; douce ; régénérée ; sel (ou sodium)

2.7. Relier l'organe à la fonction dans un appareil de froid ventilé. 2 points



2.8. Citer deux moyens de prévention permettant d'éviter la présence de nuisibles dans les locaux d'une cuisine. 1 point

- **Évacuation et entreposage des poubelles dans un local prévu à cet effet**
- **Désinsectisation et dératisation**
- **Animaux interdits en cuisine**

C.A.P.

Spécialité : **ALIMENTATION**
Toutes dominantes

Code Spécialité :

Durée :
1h

Session
2006

Épreuve : **Sciences Appliquées**

CORRIGÉ

N° Sujet : 05-2140

Coefficient:

Folio
3 / 3