

L' ANONYMAT

RESERVE A

Le candidat doit inscrire
ci - dessous son numéro de table**C.A.P. : CHARCUTIER-TRAITEUR, PREPARATEUR EN PRODUITS**Dominante : **CARNES, PATISSIER GLACIER, POISSONNIER**

Code spécialité :

Épreuve : **Sciences Appliquées**Durée : **1h00**

Centre d'écrit

Session : **2007**

NOM et Prénoms :

(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

Griffe du correcteur

C.A.P. : CHARCUTIER-TRAITEUR, PREPARATEUR EN PRODUITSDominante : **CARNES, PATISSIER GLACIER, POISSONNIER**Épreuve : **Sciences Appliquées**Session : **2007**N° de sujet : **06-241**Folio **1 / 5****L'usage de la calculatrice est autorisé****I - Sciences Appliquées à l'Alimentation et à l'hygiène
20 points**

Voici le menu suivant :

Entrée : Tomates en salade / huile d'olivePlat : Saumon en papillote
Riz pilafDessert : Yaourt
Compote de rhubarbeBoisson : Eau

1. Pour chaque aliment du menu, préciser le constituant alimentaire principal et son rôle.

Aliments du menu	Constituants alimentaires principaux	Rôle
Tomate	-	-
Huile d'olive	-	-
Saumon en papillote	-	-
Riz pilaf	-	-
Yaourt	-	-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

06-241 folio 2 / 5

2. Rédiger une définition simple de la ration alimentaire.

.....
.....

3. Citer deux constituants alimentaires indispensables à la croissance de l'enfant.

-
-

4. Proposer un aliment apportant ces deux constituants alimentaires.

-

5. Indiquer le rôle de la vitamine D dans l'organisme.

-
.....

6. Un homme adulte a besoin de 11300 kJ par jour.
Préciser la signification de kJ.

-
.....

7. Citer les constituants alimentaires énergétiques

-
-
-

8. Nommer les nutriments obtenus après digestion de ces constituants alimentaires.

-
-
-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

06-241 folio 3 / 5

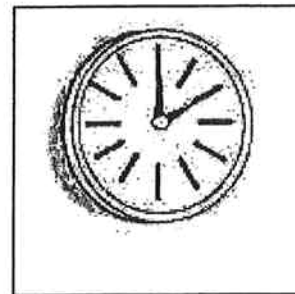
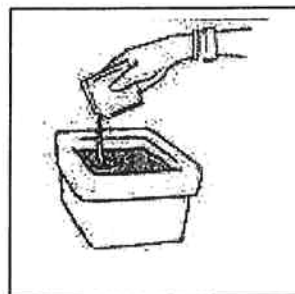
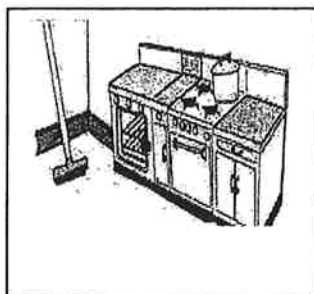
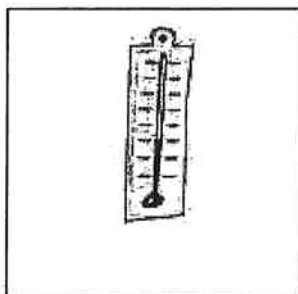
Pour l'entretien des locaux et des équipements professionnels, vous utilisez différents produits : les détergents et les désinfectants.

9. Préciser les étapes du nettoyage et de la désinfection d'un plan de travail en précisant si nécessaire, le type de produit utilisé.

- ①
- ②
- ③
- ④
- ⑤

10. A l'aide des dessins ci-dessous, citer 4 facteurs intervenant dans la qualité d'un nettoyage.

Source : Sciences appliquées – Editions FOUCHER



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

Il est recommandé de se laver les mains lors de la manipulation d'œufs.

11. Préciser le nom du micro-organisme qu'il est possible de trouver sur les coquilles d'œuf.

-

12. Indiquer la famille à laquelle appartient ce micro-organisme.

-

13. Citer 2 autres familles de micro-organismes.

-

-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

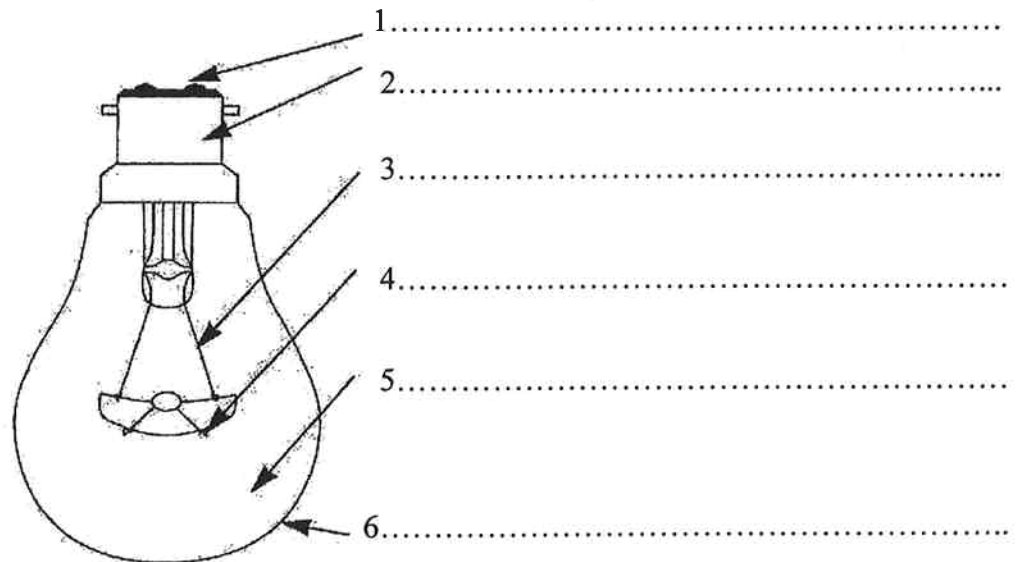
06-241 folio 4 / 5

II - Sciences appliquées aux équipements et aux locaux professionnels
20 points

Vous devez changer l'ampoule de la chambre froide.

1. Titrer puis compléter le schéma de l'ampoule à l'aide des termes suivants :

filament – culot – tige conductrice – verre – plot – atmosphère gazeuse



Titre :

2. Compléter le principe de fonctionnement de cette ampoule à l'aide des termes suivants :

courant électrique – incandescent – filament – échauffement – lumière

Selon l'effet Joule, le passage du dans le
de tungstène provoque un, le filament rougit, bleuit puis blanchit : il
est et il y a émission de

3. Sur l'emballage de votre ampoule, se trouvent les indications suivantes :

60 W - 220 V

Préciser les grandeurs correspondant à ces unités.

-
-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

06-241 folio 5 / 5

4. Cette ampoule fonctionne 6 h par jour.
Calculer l'énergie consommée sur une journée. Indiquer le détail des calculs.

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

Calculer le coût de cette consommation (1 kWh coûte 0,09 €)

.....
.....

5. Proposer un autre type de lampe.

.....

6. Préciser deux précautions à prendre lors du remplacement de cette ampoule.

-
-

7. Indiquer 2 risques liés à l'utilisation de l'électricité.

-
-

8. Le disjoncteur différentiel, la prise de terre et l'arrêt d'urgence sont des dispositifs de sécurité.
Indiquer le rôle de chacun.

- Disjoncteur différentiel :

- Prise de terre :

- Arrêt d'urgence ou coup de poing :