

L' ANONYMAT

RESERVE A

Le candidat doit inscrire
ci - dessous son numéro de table**B.E.P. / C.A.P. : ALIMENTATION**

Dominante : TOUTES DOMINANTES

Épreuve : SCIENCES APPLIQUÉES

Centre d'écrit

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

Date et lieu de naissance :

Code spécialité :

Durée : 1h30

Session : 2005.

Griffe du correcteur

B.E.P. / C.A.P. : ALIMENTATION

Dominante : TOUTES DOMINANTES

Épreuve : SCIENCES APPLIQUÉES

Session : 2005

N° de sujet 05-2130

Folio 1 / 11

L'usage de la calculatrice est autorisé**1 - HYGIÈNE ET ALIMENTATION**

CAP BEP

1. A partir des connaissances et du document ci-dessous, répondre aux questions suivantes :

DOCUMENT 1**Pois Cassés**Valeurs nutritionnelles pour 100 g de pois cassés
crus

VIVIEN PAILLE vous invite à découvrir ou à redécouvrir toute la saveur des pois cassés dans le cadre d'une cuisine très actuelle. Retrouvez le bon goût des soupes de pois cassés à l'ancienne ou de la purée de pois cassés idéale pour varier vos accompagnements de viande ou de volaille. Naturellement riches en protéines végétales, fibres, sels minéraux (magnésium, phosphore, fer) et vitamines, les pois cassés constituent un excellent apport nutritionnel.

Valeur énergétique	338 kcal	
Protéines	22,1 g	
Glucides	58,2 g	
dont sucre	1,9 g	
Lipides	2,4 g	
dont acides gras saturés	traces	
Fibres	6,3 g	
Sodium	38 mg	% des A.J.R.*
Magnésium	130 mg	43 %
Phosphore	270 mg	34 %
Fer	5,4 mg	29 %
Zinc	3,8 mg	25 %
Vitamine B1	0,7 mg	50 %
Vitamine B5	2 mg	33 %

* Apports journaliers recommandés

1.1. Entourer les constituants énergétiques contenus dans ce produit.

1.2. Relever le nom des 3 éléments minéraux présents dans les pois cassés.

-
-
-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

05-2130 Folio 2 / 11

1.3. Relever les vitamines contenues dans cet aliment.

-
-
-

CAP	BEP

1.4. Définir les catégories de vitamines ci-dessous, et pour chacune d'elles, donner deux exemples.

Vitamine liposoluble :

.....

Exemples :

Vitamine hydrosoluble :

.....

Exemples :

1.5. Indiquer deux modes de cuisson permettant de conserver un maximum de vitamines hydrosolubles à un aliment :

-

-

CAP BEP

2. Les protides

DOCUMENT 2

Les protéines végétales ne peuvent suffire à couvrir le besoin protéique. Elles sont cependant très utiles en permettant de compléter à moindre prix, l'apport des protéines animales plus coûteuses.



Les protéines dans l'alimentation

Au cours de la digestion, les acides aminés sont peu à peu séparés. Ils seront par la suite, rassemblés pour former les protéines spécifiques du corps humain comme dans un meccano.

Source : BPI BEP Sciences Appliquées Edition 2002

2.1. A l'aide du document 2, et de vos connaissances :

Citer 3 aliments contenant des protides d'origine animale et 3 aliments contenant des protides d'origine végétale.

Aliments contenant des protides d'origine animale	Aliments contenant des protides d'origine végétale

2.2. Citer les substances assimilables résultant de la digestion des protides :

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

05-2130 Folio 4 / 11

3. Les micro-organismes

3.1. Les micro-organismes : Cocher VRAI ou FAUX

	VRAI	FAUX
Les micro-organismes sont classés selon leur taille		
La présence d'humidité est indispensable à la multiplication microbienne		
Une bactérie pathogène peut être source d'intoxication alimentaire		
Un porteur sain est une personne portant des microbes dangereux sans être malade		
Les volailles sont des aliments vecteurs de salmonelles		
Un détergent est un produit utilisé pour détruire les micro-organismes		

3.2. Indiquer 3 conditions favorables et 3 conditions défavorables à la multiplication microbienne

Conditions favorables	Conditions défavorables
-	-
-	-
-	-

3.3. Citer 2 modes de conservation des aliments faisant intervenir la chaleur en précisant pour chacun d'eux la température.

-
-

CAP	BEP

Ne rien écrire

dans la partie barrée

05-2130 Folio 5 / 11

BEP UNIQUEMENT

4. Énoncer 2 conséquences d'une alimentation hyperlipidique :

-

-

5. Citer 2 services qui assurent des contrôles sanitaires et qualitatifs des denrées.

-

-

CAP

BEP



**2 – EQUIPEMENTS
ET INSTALLATIONS DES LOCAUX PROFESSIONNELS**

CAP BEP

1. Voici 2 étiquettes de produits de nettoyage utilisés dans votre laboratoire :

DOCUMENT 3

DOCUMENT 4

DL 02 Détergent multi-usages

Il nettoie rapidement toutes les surfaces supportant d'être mouillées. Rinçage facile
le taux élevé de tensio actifs permet d'émulsionner rapidement toutes les salissures grasses
L'absence d'alcalins dans le produit permet d'être utilisé sur tous types de surface sans risques pour celles-ci ainsi qu'un rinçage facile


Respecte l'épiderme
Son pH neutre préserve la peau des utilisateurs

MODE D'EMPLOI
1) Diluer le produit à une concentration de 2% soit un verre pour 10 litres d'eau (1 seau)
2) Appliquer le produit sur les surfaces avec une gaze d'essuyage ou un tampon abrasif vert
3) rincer
4) Laisser sécher sans essuyer

Propriétés spécifiques
- pH 1% : 7 environ
- densité : 0,98 à 1,08

Conformité
DL 02 est conforme au décret n° 98-507 du 17-06-98 réglementant les produits pour collectivités destinées au nettoyage des appareils et récipients au contact des denrées alimentaires

Conditionnements
- bidons : 4* 5kg
- bidon : 20 kg
- fût : 200 kg




ACTISENE C300
DETERGENT DEGRAISSANT DESINFECTANT EN MILIEU ALIMENTAIRE
Mode d'emploi : Actisene C300 peut s'utiliser manuellement, en centrale de désinfection, ou en nettoyeur haute pression.
EN UTILISATION COURANTE : diluer Actisene C300 à 1%. Laisser agir au moins 5 minutes pour un traitement bactéricide et 15 minutes pour un traitement fongicide. Rincer soigneusement à l'eau potable
EN CAS DE SALISSURES PLUS IMPORTANTES : augmenter le dosage

Précautions
- produit à usage professionnel
- à n'utiliser que dilué dans l'eau
- ne mélanger à aucun autre produit
- porter un vêtement de protection approprié des gants
- ne pas utiliser sur les métaux et nitages légers (aluminium)

Utilisations
Actisene C300 est un produit dégraissant désinfectant pour toutes les surfaces en milieu alimentaire
Caractéristiques physico-chimiques
Aspect : liquide jaune pale sans colorant ni parfum
pH en solution aqueuse à 1% : 12,5 environ
densité à 20°C : 1,05
biodegradabilité : 90%

Composition
ammonium quaternaire, polyalkylamine, tensio actifs non ioniques, agents alcalins, agents séquestrants

Propriétés microbiologiques
L'activité anti-microbienne d'Actisene C300 a été démontrée selon les normes AFNOR suivantes :
- bactéricide EN 1040 NF T72-151 et NF T72-171
- fongicide NF T72-201 et NF T72-301
Actif sur *Listeria monocytogenes*, *Salmonella enterica* et *Escherichia Coli*



1.1. Compléter le tableau ci-dessous :

Etiquettes	Type de produit	Dosage	Temps d'action	Action du produit Sur... (cocher)	
				salissures	micro-organismes
Etiquette 1 (document 3)					
Etiquette 2 (document 4)					

CAP	BEP

1.2. Définir les termes proposés :

- bactéricide :
- fongicide :

1.3. Indiquer les rôles :

- d'un désinfectant :
- d'un dégraissant :

2. Le lave vaisselle

DOCUMENT 5

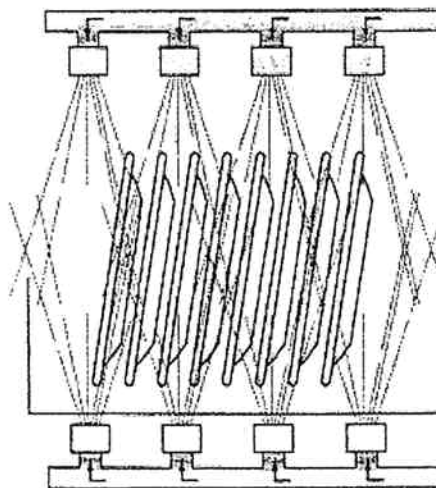
Le cycle d'entretien de la vaisselle

Le programme de base comporte lavage et rinçage avec des durées plus ou moins longues selon les machines. Un pré-lavage, un séchage peuvent s'ajouter, améliorant les performances de la machine.

Le tri initial et l'élimination des déchets (dérochage), exécutés manuellement, conditionnent les performances de la machine.

Les couverts peuvent nécessiter un trempage manuel préalable.

Pour les plateaux se pose le problème du séchage. Dans certains cas, un séchoir à air pulsé complète l'installation.



Ne rien écrire

dans la partie barrée

05-2130 Folio 8 / 11

2.1. A partir du texte (*Document 5*), indiquer les différentes étapes d'un cycle de lavage de la vaisselle et préciser les résultats attendus pour chaque étape

Étapes	Résultats

CAP	BEP

2.2. Le lave vaisselle possède un adoucisseur d'eau
Préciser le rôle d'un adoucisseur d'eau.

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

2.3. Indiquer un inconvénient d'une eau dure pour la vaisselle

.....
.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

05-2130 Folio 9 / 11

2.4. 4 facteurs interviennent dans toute action de nettoyage :

- Action mécanique
- Action physico-chimique
- Temps
- Température

A partir des informations données, retrouver le facteur correspondant :

a)	La solution lessivielle est projetée sous pression sur la vaisselle, de bas en haut
b)	Les produits de lavage doivent pénétrer les salissures, les décoller, les dissoudre.
c)	La température du bain libère les principes de la lessive, favorise l'émulsion des graisses et le séchage.

CAP	BEP

3. La sécurité

Citer 3 organes de sécurité concernant un appareil ou une installation électrique :

-
-
-