RESERVE A L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire ci – dessous son numéro de table

C.A.P. : BOULANGER , CHARCUTIER TRAITEUR, PREPARATEUR EN PRODUITS

Dominante : **CARNES, PATISSIER GLACIER, POISSONNIER** Code spécialité :

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

Centre d'écrit ..... Session : **2006**

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. : BOULANGER , CHARCUTIER TRAITEUR, PREPARATEUR EN
Dominante : PRODUITS CARNES, PATISSIER GLACIER, POISSONNIER
Épreuve : Sciences Appliquées

Session : **2006**	N° de sujet : **06-144**	Folio **1 / 5**

L'usage de la calculatrice est autorisé

I - Sciences Appliquées à l'Alimentation et à l'hygiène
20 points

Sur l'emballage d'un aliment, on trouve les constituants alimentaires suivants :

- calcium
- protides
- vitamines C
- eau
- lipides
- vitamines D
- glucides

1.1 Compléter le tableau suivant :

Constituants alimentaires énergétiques	Rôles dans l'organisme

1.2 Indiquer le rôle du calcium dans l'organisme.

.....

1.3 Citer 2 aliments riches en calcium.

- .....
- .....

1.4 Cocher la réponse correspondante :

- La vitamine C est une vitamine : hydrosoluble ☐ liposoluble ☐

- Les besoins énergétiques d'un homme adulte d'activité physique moyenne sont de :

11 300 kJ ☐
8 400 kJ ☐