

	Académie :	Session :
	Examen ou Concours :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
NE	Epreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
RIEN	<i>(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>	
	Prénoms :	N° du candidat
	Né(e) le :	<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel.)</i>
ECRIRE		
DANS	Examen ou Concours :	Série* :
	Spécialité/option :	
CE	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :	
CADRE	<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>	
	<i>Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.</i>	
	Note : <span style="font-size: 2em; margin-left: 10px;">/</span> 20	Appréciation du correcteur :
	* Uniquement s'il s'agit d'un examen	

**PREMIERE PARTIE :**

**SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION**

1) D'après vos connaissances, nommer les 6 groupes alimentaires dans le tableau ci-dessous.

2) Vous choisissez le menu suivant pour le repas du midi au self :

- friand jambon (farine, matière grasse, jambon)
- tarte aux pommes (farine, matière grasse, pommes)
- coca-cola

a) Répartir les composants de ces plats selon les groupes alimentaires dans le tableau ci-dessous.

	G1	G2	G3	G4	G5	G6
Nom des groupes alimentaires (question 1)						
Nom des composants des plats - friand - tarte - coca-cola						

BEP	CAF
3	6
2,5	2,5

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

- b) Quel est le groupe trop représenté ?.....  
Quel est le groupe insuffisamment représenté ?.....  
Quel est le groupe absent ?.....

BEP	CAP
1,5	1,5
1	1
1	2
1	1

c) Afin de réaliser l'équilibre alimentaire sur les 2 repas, choisissez l'un des menus proposés ci-dessous pour le dîner de ce même jour :

MENU 1	MENU 2	MENU 3
- terrine de fruits de mer - spaghettis sauce tomate - saucisses grillées - mousse au chocolat - jus de fruit	- salade de crudités (maïs, laitue, betteraves) - steak grillé sauce béarnaise - riz à l'indienne - camembert / fruit - eau	- salade verte - filet de merlan - haricots - crème brûlée - eau

Réponse : .....

3) Citer 2 aliments équivalents à la viande en protide et fer :

-

-

4) Entourer la bonne réponse :

- la ration quotidienne de viande d'un adulte en activité normale doit être de :

40 g

120 g

250 g

- la ration quotidienne des fruits et légumes crus et cuits d'un adulte en activité normale doit être de :

80 g

200 g

700 g

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

**DEUXIEME PARTIE**

**SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE**

1) Vous réceptionnez un lot de yaourts.

a) Citer 2 vérifications à faire avant stockage sur ces produits pour qu'ils soient consommables :

-  
-----  
-----

b) Où devez-vous stocker ces yaourts ?

-----

c) A quelle température ?

-----

2) Compléter les 5 cases ci-dessous en mettant dans chacune d'elles une des réponses suivantes :

destruction de toute vie microbienne, arrêt total de la multiplication, ralentissement, prolifération rapide.

Température	Influence sur les micro-organismes
Supérieure à + 120° C	
Entre + 10°C et + 63° C	
Entre 0° C et + 10° C	
Inférieur à - 18° C	

BEP	CAP
2	2
1	1
1	1
4	4

NE RIEN ECRIRE

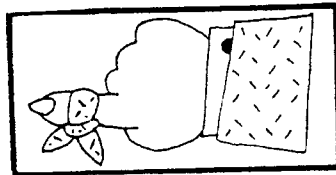
DANS LA PARTIE BARREE

3) Certains micro-organismes peuvent avoir des conséquences néfastes sur l'organisme, d'autres au contraire participent à la fabrication d'aliments.

Faire correspondre à chaque mot de la colonne de gauche 1 mot de la colonne de droite. (1 réponse possible).

- |                        |   |                             |
|------------------------|---|-----------------------------|
| Penicillium Roqueforti | • | • Furoncle - plaie injectée |
| Staphylocoque doré     | • | • Oeuf                      |
| Virus                  | • | • Grippe                    |
| Bacille Lactique       | • | • Pain                      |
| Levure                 | • | • Yaourt                    |
| Salmonelle             | • | • Fromage                   |

4) En cas d'affections cutanées, le cuisinier peut être amené à changer de poste et à prendre en plus des mesures de protection personnelle en matière d'hygiène.



a) Citer 2 mesures de protection personnelle :

-

-

b) Que cherche-t-on ainsi à éviter pour les convives ? (1 seule réponse exigée).

-

### TROISIEME PARTIE

## SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS

1) Compléter le tableau suivant :

Energies	1 avantage	1 inconvénient
Gaz naturel		
Electricité		

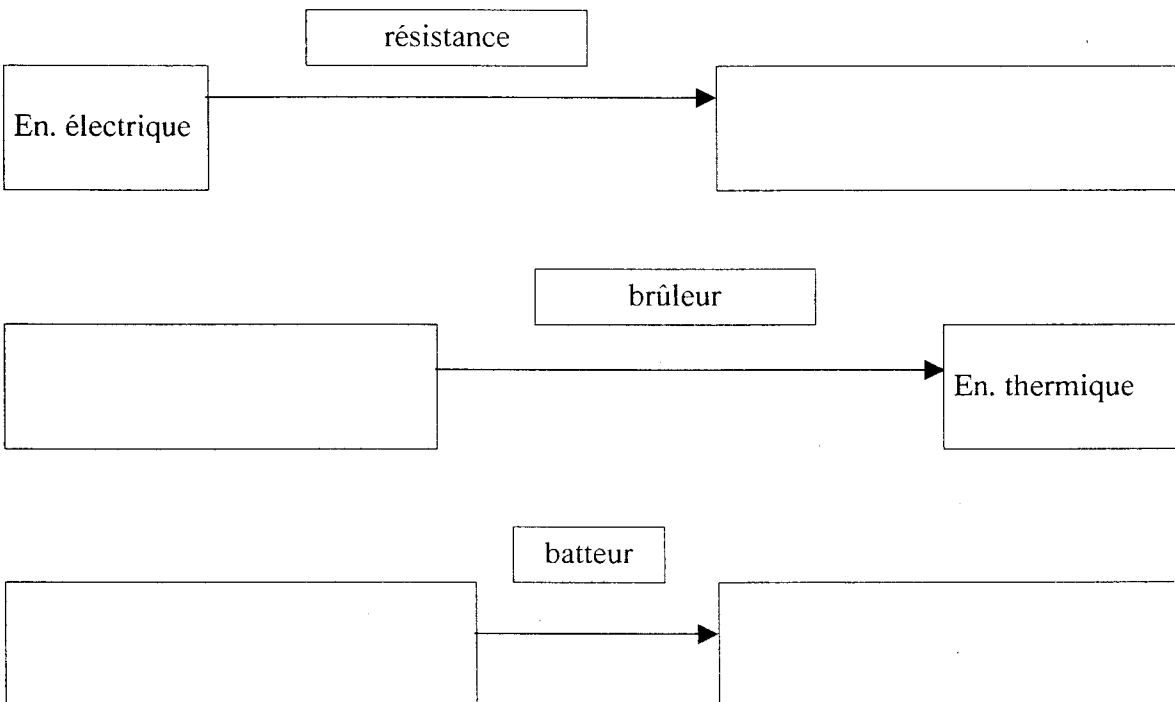
BEP	CAF
3	3
1	1
1	1
2	4

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

2) Compléter les cases vides en indiquant quelles sont les formes d'énergie de départ ou d'arrivée. Vous utiliserez la liste suivante :

- Energie mécanique
- Energie chimique
- Energie thermique
- Energie électrique



3) Vous avez plusieurs plaques électriques dans votre cuisine.

a) Légendez le schéma ci-dessous avec les mots suivants :

- ciment isolant pour les risques électriques ;
- résistance ;
- plaque de fonte.

Schéma d'une plaque électrique



BEP	CAP
2	2
3	3

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

b) L'une de ces plaques a une puissance de 1500 Watts. Au cours de la cuisson d'un bœuf bourguignon, elle ne fonctionne que 1 heure 30 minutes grâce à son système de régulation.

Calculer en KWh l'énergie consommée au cours de cette cuisson (Préciser votre calcul).

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

- Si le KWh vaut 0,30 francs, quel est le coût de l'énergie consommée ? (préciser votre calcul) (**BEP uniquement**).

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

- Comment s'appelle l'élément de régulation de la température de cette plaque électrique ?

.....

Comment s'appelle l'organe de sécurité de cette plaque ?

.....

BEP	CAP
2	1
1	
1	1
1	1