

CORRIGÉ

SESSION : 2008	CODE : 510 33 002	Page 20 sur 22
EXAMEN : Brevet d'Etudes Professionnelles SPECIALITE : Carrières Sanitaires et Sociales Epreuve : EP2 Sciences et Technologie		Durée : 4 heures Coefficient : 8

TECHNOLOGIE (20 pts)

Michael et sa compagne font leurs courses après l'entretien avec la diététicienne. Ils décident d'acheter plusieurs légumes mais ils ne savent pas choisir parmi les différentes formes proposées.

1. Les formes de commercialisation

10 fruits et légumes par jours questions de consommateurs

- **Quelle est la valeur en vitamines des légumes surgelés par rapport aux légumes frais ? Qu'en est-il des légumes en conserve ?**

De part les nombreuses manipulations subies lors de la technique de surgélation, les légumes surgelés ont une teneur vitaminique inférieure aux légumes frais. En effet, les vitamines sont très sensibles. Aussi, le lavage, l'épluchage, le découpage sans oublier le blanchiment entraînent une perte inévitable en micro nutriments, [...].

Les légumes en conserve (aussi appelés appertisés) subissent un traitement thermique [...] qui entraîne lui aussi une perte vitaminique. [...]

La perte vitaminique des légumes appertisés est plus élevée que celle des légumes surgelés [...]

- **Quelle est la différence nutritionnelle entre les légumes frais et les légumes de la "4ème gamme" ?**

Les légumes de la 4ème gamme sont des légumes prêts à l'emploi. Ils sont en effet lavés épluchés et découpés industriellement et sont ensuite conditionnés dans des emballages spécifiques (à teneur réduite en oxygène ce qui évite la destruction des vitamines par oxydation). [...]

- **Les fruits frais sont-ils plus sucrés que les fruits en conserve ?**

Non, c'est plutôt le contraire : les fruits en conserve sont de façon générale plus riches en sucre que leurs équivalents frais étant donné qu'ils sont immergés dans un sirop. [...] ils ne pourront jamais remplacer un fruit frais, gorgé de vitamines et sels minéraux. L'apport en ces micronutriments est en effet plus que réduit lorsque le fruit a subi un mode de cuisson !

Source : <http://www.10parjour.net/site/pages/faq/index.php>

1.1 Indiquer les conditions de stockage des légumes pour chaque forme de commercialisation en complétant le tableau ci-dessous. / 5

Forme de commercialisation	Conditions de stockage
A l'état frais	- réfrigérateur - température ambiante
Surgelés	- congélateur
Sous atmosphère modifiée	- réfrigérateur
Sous-vide	- réfrigérateur
Appertisé	- placard sec à température ambiante

CORRIGÉ

SESSION : 2008	CODE : 510 33 002	Page 21 sur 22
EXAMEN : Brevet d'Etudes Professionnelles SPECIALITE : Carrières Sanitaires et Sociales Epreuve : EP2 Sciences et Technologie		Durée : 4 heures Coefficient : 8

1.2 Indiquer quatre informations obligatoires en les fléchant et en les nommant. / 6

Étiquette alimentaire :

NATURE bio

EPINARDS EN BRANCHES — SURGELES —

Conseils d'Utilisation :
(sans décongélation préalable)

A LA CASSEROLE : Plongez la quantité désirée d'épinards en branches dans une casserole d'eau bouillante salée. Couvrez et laissez cuire à feu moyen 7 minutes pour 300 g ou 11 minutes pour 600 g. Remuez régulièrement.

A L'AUTOCUISEUR : Déposez la quantité désirée d'épinards dans l'autocuiseur (sans panier) et ajoutez un verre d'eau salée. Fermez et laissez cuire 4 minutes après la mise en rotation de la soupape. Prolongez la cuisson de 2 minutes pour obtenir des légumes plus fondants.

AU FOUR À MICRO-ONDES : Déposez les épinards dans un plat adapté au four à micro-ondes avec une cuillerée à soupe d'eau. Couvrez et laissez cuire 7 minutes* pour 300 g ou 11 minutes* pour 600 g. Remuez à mi-cuisson.

*Temps indiqués pour un four ayant une puissance restituée de 900 watts.

Conditions de Conservation :
Epinards en branches issus de l'Agriculture Biologique
* 24 heures dans un réfrigérateur.
** 3 jours dans le compartiment à glace d'un réfrigérateur
*** Plusieurs mois dans le compartiment à -18°C d'un congélateur dans la limite du délai optimal de conservation.

ATTENTION : ne jamais recongeler un produit décongelé

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100 g :			
90 kJ (21 kcal)	Protéines : 3,1 g	Glucides : 0,5 g	Lipides : 0,8 g

CERTIFIÉ AB Agriculture Biologique

Certifié par ECOCERT sas F. 32600. Conditionné en France. Distribué par Cora et Supermarchés Match 77435 Croissy-Beaubourg FRANCE.

Poids net : **600g e**

3 257980 629494

05/2009
VI 7124 JV
15:41

1.3 Entourer le label de qualité de ce produit sur l'étiquette ci-dessus et indiquer sa signification. / 1

Il s'agit du label de qualité agriculture biologique

SESSION : 2008	CODE : 510 33 002	Page 22 sur 22
EXAMEN : Brevet d'Etudes Professionnelles SPECIALITE : Carrières Sanitaires et Sociales Epreuve : EP2 Sciences et Technologie		Durée : 4 heures Coefficient : 8

2. L'habitat

Michael est confronté à des problèmes pour se déplacer avec son fauteuil roulant car son appartement n'est pas adapté à son handicap.

Dans la chambre et dans le salon le sol est recouvert de moquette. Le couple choisi de la remplacer par du PVC (polychlorure de vinyl).

2.1 Indiquer les propriétés justifiant l'utilisation et l'entretien de chaque matériau en complétant le tableau ci-dessous. / 4

	Moquette	PVC
Propriétés justifiant l'utilisation	• Bonne isolation phonique	• Bonne résistance à l'usure
Propriétés justifiant l'entretien	• Electricité statique, attirant la poussière	• Imperméable

Le PVC qu'ils ont acheté porte sur son étiquette les indications suivantes :

U3 P3 E1/2 C2

2.2 Donner la signification des lettres. / 4

U : résistance à l'usure

P : résistance au poinçonnement

E : résistance à l'eau

C : résistance aux produits chimiques