

SESSION : 2008	CODE : 510 33 002	Page 22 sur 24
EXAMEN : Brevet d'Etudes Professionnelles		Durée : 4 heures Coefficient : 8
SPECIALITE : Carrières Sanitaires et Sociales		
Epreuve : EP2 Sciences et Technologie		

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.

Forme de commercialisation	Conditions de stockage
A l'état frais
Surgelés
Sous atmosphère modifiée
Sous-vide
Appertisé

SESSION : 2008	CODE : 510 33 002	Page 23 sur 24
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.

Étiquette alimentaire :



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'AUTOUISEUR : 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.

Epinards en branches issus de l'Agriculture Biologique.

Conditions de Conservation :

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



Poids net :
600g e

A consommer de préférence avant fin / N° de lot :

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.

.....

.....

.....

SESSION : 2008	CODE : 510 33 002	Page 24 sur 24
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 choisit 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.

	Moquette	PVC
Propriétés justifiant l'utilisation	•	•
Propriétés justifiant l'entretien	•	•

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.

U :

P :

E :

C :