

REPUBLIQUE DU CAMEROUN

Paix-Travail-Patrie

MINESEC/OBC

PROBATOIRE de BT

Session : 2014

Spécialité : E.S.F

Durée : 3H

Coefficient : 03

Epreuve Ecrite

NUTRITION - CUISINE

DOCUMENTS AUTORISES :

Aucun en dehors de ceux remis aux candidats par les examinateurs

Nombre de parties : 03

Nombre de pages : 02.

I- Les Nutritionnistes et les Diététiciens après plusieurs années de recherche dans le domaine alimentaire, déclarent : << Que l'aliment soit ton remède et que ton remède soit l'aliment >>. Malgré la grande diversité d'aliments, les populations souffrent de plus en plus des maux liés à la mauvaise alimentation et au non respect des règles d'hygiène élémentaire.

I.1 Expliquez ce qu'on entend par une alimentation idéale, puis proposez un petit-déjeuner pour un élève afin de mettre en évidence cette hypothèse. Vous indiquerez l'âge choisi pour votre élève. (1.5pt)

I.2 L'œuf contient une quantité de cholestérol non négligeable. Justifiez l'emploi fréquent des expressions <<bon cholestérol >> et <<mauvais cholestérol >> en vous appuyant sur un exemple d'aliment contenant chaque type, puis donnez deux (2) conséquences du mauvais cholestérol dans l'organisme. (1.5pt)

I.3 La confection des jus de fruits exige une certaine rigueur, citez et expliquez six règles à observer. (0.25X6= 1.5pt)

I.4 Analysez en dix lignes maximum cette déclaration << Que l'aliment soit ton remède et que ton remède soit l'aliment >> en vous appuyant sur des exemples concrets. (2.5pts)

II - Certains aliments sont recommandés en cas d'infection car ils favorisent la fonction du système immunitaire. Ces aliments sont riches en substances nutritives particulières, que sont les protéines, les vitamines anti oxydantes (A, C et E), les oligo-éléments (Fer, sélénium, zinc, cuivre)

II.1 Définissez les termes suivants : -Valeur biologique d'une protéine - Facteur limitant et donnez des exemples courants. (1pt)

II.2 Quelles sont les conditions d'utilisation des acides aminés par l'organisme. (1pt)

II.3 Expliquez l'impact de ces 03 groupes de nutriments dans le renforcement du système immunitaire. (1.5pt)

II.4 Après avoir justifié l'intérêt de l'utilisation des équivalences dans la ration journalière, sous forme de tableau, mettez en évidence les équivalences protidiques des aliments suivants.

Viande - Poisson - Œufs -Lait - Fromage (0.5+0.25X4=1.5pt)

II. 5 Vous préparez un braisé de viande pour recevoir des amis, expliquez les différentes transformations chimiques et physiques susceptibles de se produire au cours de la cuisson. (2.5pts)

III Après l'obtention de votre probatoire de BT en ESF, vos parents décident d'organiser un cocktail à domicile avec une dizaine de vos camarades pour manifester leur joie.

- III. 1 Quelle différence faites- vous entre un cocktail et un dîner. (0.5pt)
III. 2 Proposez un menu de votre choix pour la circonstance. (1pt)
III. 3 Proposez la fiche technique et le prix de revient de ce menu. (4pts)

TOTAL :

20 POINTS

Deriane