



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé  
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

**Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.**

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

### DOCUMENTS À RENDRE AVEC LA COPIE

#### DOCUMENT N° 1 Sciences appliquées

Technique	Température de chauffage	Effets sur la flore microbienne	Conditions de stockage avant ouverture	
			Température	DLC ou DDM
Pasteurisation	+ 80 °C			<input type="checkbox"/> DLC ou <input type="checkbox"/> DDM
Stérilisation UHT	+ 120°C			<input type="checkbox"/> DLC ou <input type="checkbox"/> DDM

#### DOCUMENT N°2 Sciences appliquées

Sens	Qualités organoleptiques	Illustrations pour le pain
La vue	Couleur, forme, ...	Croûte dorée

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENTS À RENDRE AVEC LA COPIE**

**DOCUMENT N°3  
Sciences appliquées**

Ingrédients	Groupes d'aliments	Constituants alimentaires
Farine	Féculents	Glucides complexes ou amidon
Sucre		
Œuf		
Lait		
Fraise		
Crème fraîche		

**DOCUMENT N°4  
Sciences appliquées**

Fiche signalétique	Unités	Grandeurs électriques
50 Hz	Hertz	Fréquence
230 V		
20 A		
5 kW		