

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION et SERVICES en
RESTAURATION

SESSION 2016

ÉPREUVE E1 :
ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E12 : Sciences appliquées

Calculatrice non autorisée

Aucun document autorisé

*Le sujet se compose de 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 3 (pages 7/12 à 12/12 incluses)
sont à rendre avec la copie.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : AP 1606-CSRSA12-1	SUJET	Session : 2016	Page 1/12

ANNEXE 1

À l'heure actuelle, la carte des desserts flambés ne comporte que la banane flambée réalisée selon la fiche technique présentée en DOCUMENT 1.

1.1 À partir du **DOCUMENT 1**, caractériser les ingrédients de la recette en complétant le tableau ci-dessous.

Ingrédients de la recette	Groupe d'aliments	Constituant alimentaire principal
Banane	Féculents céréales et dérivés	Glucides complexes (amidon)
Glace vanille	Produits sucrés	Glucides simples

1.2 Proposer trois idées pour alléger le dessert flambé.

1.3 Justifier l'intérêt de proposer des desserts plus diététiques (deux arguments attendus).

ANNEXE 3

3.1 À partir du **DOCUMENT 4**,

- définir une substance toxique

- différencier les deux types de toxicité

3.2 Dans le cas des champignons des bois toxiques, préciser le type de toxicité dont il s'agit.

3.3 Différencier la toxicité à court terme et long terme.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : AP 1606-CSRSA12-1	SUJET	Session : 2016	Page 11/12

