

<b>LYCÉE POLYVALENT SAINT-EXUPERY</b>		CAP PAT : ① ②
<b>ALIMENTATION EN EAU FROIDE</b>		Nom : ..... Prénom : .....
Date : .....	<b>CO-ANIMATION N° ...</b>	



**Objectif général** : Etre capable d'indiquer les caractéristiques de l'eau utilisé en laboratoire de pâtisserie

**Situation professionnelle**

Vous utilisez quotidiennement l'eau du robinet au laboratoire de pâtisserie, autant pour réaliser des activités de production, que pour des activités d'entretien des locaux et des matériels.



**Objectif** : Etre capable de définir l'eau potable

**Supports documents** : Le rapport d'analyse de l'eau de la ville de BELLEGARDE-SUR-VALSERINE

Après avoir pris connaissance des résultats d'analyse de l'eau,



a) Repérer les critères et souligner sur le document :

- En JAUNE, 2 critères correspondant aux paramètres organoleptiques,
- En BLEU, 2 critères correspondant aux paramètres physico-chimiques,
- En VERT, 2 critères correspondant aux paramètres microbiologiques.

b) Reporter ensuite ces différents paramètres dans les 3 catégories ci-dessous :

PARAMETRES ORGANOLEPTIQUES	PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES	PARAMETRE MICROBIOLOGIQUES
- .....	- .....	- .....
- .....	- .....	- .....

c) Compléter la définition de l'eau potable :

D'APRES  
LES PARAMETRES  
ORGANOLEPTIQUES



L'eau « propre » à la consommation humaine doit être potable, c'est-à-dire répondre à des exigences de santé publique.

C'est une eau INODORE, ..... sans ..... et agréable au goût

D'APRES  
LES PARAMETRES  
MICROBIOLOGIQUES



Elle doit être sans risque pour la santé donc ne doit pas contenir de ..... pathogènes.

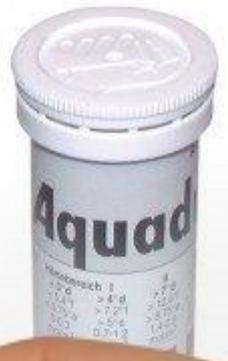


2 **Objectif** : Etre capable de définir la dureté de l'eau

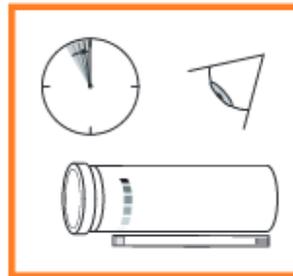
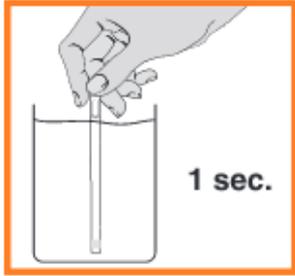
**ACTIVITE** : Analysons la dureté de l'eau du laboratoire de Pâtisserie



**Supports documents** : bandelettes pour réaliser un Hydrotest



**ACTIVITE**



1- Tremper la bandelette test dans l'échantillon d'eau pendant une seconde

2 - La secouer pour enlever l'excès de liquide et la placer sur une surface horizontale

3 - Lire le résultat en comparant la zone test avec le **nuancier** ci-dessous

**INTERPRÉTATION :**

Conseillée	Non Conseillée
	de 0 à 9°f eau très douce
	de 7 à 18°f eau douce
	de 18 à 27°f eau moyennement dure
	de 28 à 36°f eau dure
	plus de 37°f eau très dure

**DURETÉ**  
**MODE D'EMPLOI**  
Plongez les zones réactives dans l'eau à analyser pendant **1 seconde**, faire la lecture au bout de 1 minute en comparant avec la gamme de couleurs ci-contre :

La dureté de l'eau se mesure en **TH (Titre Hydrotimétrique)** : en mg/litre  
Ex : 1°TH = 10 mg de calcaire/litre

**OU**

En **°F (degré Français)** : 1 degré français correspond à 4 mg de calcium ou 2.4 mg de magnésium par litre d'eau.

↳ **Résultat** : l'eau du laboratoire de pâtisserie est une **eau** ( la bonne réponse)

- Très dure     dure     moyennement dure     eau douce     eau très douce

↳ **Interprétation** :  conseillée     non conseillée

**Repérer et citer** les ions responsables de la dureté de l'eau du laboratoire :

.....

En déduire la **définition d'une eau dure** :

↳ .....



Quels **inconvenients** cela peut-il provoquer sur le matériel et les équipements de votre laboratoire ?