

1 -

Aliments	Constituants alimentaires principaux
Riz	Glucide lent ou complexe
Truite	Protide -
Fromage blanc	Protide - calcium
Pizza surgelée	Glucide lent ou complexe
Lait pasteurisé	Protide calcium
Compote de pommes "maison"	Fibres ou cellulose
Rôti de boeuf	Protide - fer
Gruyère	Protide - calcium - lipide
Beurre	Lipide - vitamine A
Oeufs	Protide
Radis	Fibre ou cellulose - vitamine

2 - 1 - Evaporateur

2 - Compresseur

3 - Condenseur

3 3

3 - Descente de la t° à coeur du produit jusqu'à -18°C.

1,5 1,5

4 - Oui - Ralentissement de la multiplication microbienne.

1 1

5 -

Aliments	T° de conservation	Zone de rangement
Exemple : oeufs	8° C	E
Exemple : rôti de boeuf	2° C	B
Truite	de 0 à 4° C	B
Fromage blanc	ou 6° C	B ou C
Pizza surgelée	-18° C	A
Lait pasteurisé	de 0 à + 6° C	B ou C
Compote de pommes	+ 4° C	C
Gruyère	max. + 15° C	E
Beurre	de 0 à + 6° C	B ou C
Radis	de + 5° à + 8° C	D

2 2

6 - Listéria → listériose

Salmonelle → Salmonellose

1 1

- 7 - * Botulisme - Mycotoxine des moisissures - Hépatite A
- * TIA due au staphylocoque - gastro-entérite
- * TIA Clostridium perfringens - fièvre typhoïde et para typhoïde - brucellose - tuberculose bovine

8 -

LA SALMONELLOSE			
Symptômes	Temps d'incubation	Aliments concernés	Personnes atteintes
Diarrhées Vomissements Fièvre	12 à 48 h	Oeufs - produits carnés	Bébés Personnes âgées Personnes immuno- déprimées

9 - A l'appréciation du jury

BEP UNIQUEMENT

- 1 - * Cuisson dans beaucoup d'eau → perte de vitamines
- * Entrée préparée dès 7 h → risque d'oxydation des vitamines
- * Entrée non réfrigérée → développement microbien
- * Cuisson des légumes la veille → réchauffage → pertes de vitamines

- 2 - Menu équilibré → 1 aliment de chaque groupe

- 3 - 1 aliment de chaque groupe
- Menu équilibré dont légumes cuits

- 4 - Cuisson à la vapeur (pas de dispersion des vitamines) ou autocuiseur démarrée à chaud.

- 5.1 - Toxine.

- 5.2 - Toxine glucido - lipido - protéique ou endotoxine qui s'est libérée qu'à la mort de la bactérie.

2	2
2	2
2	2
3	3
4	4
2	2
1	1
2	2
1	1
2	2