

✂

2) Quels sont les groupes dont le rôle principal est de fournir de l'énergie à l'organisme ? (1,5 point)

.....
.....
.....

3) Quel est le groupe dont le rôle principal est d'assurer la croissance et l'ossification de l'organisme ? (0,5 point)

.....
.....

4) Sur les plateaux de 2 clients, on trouve les petits déjeuners suivants :

Client A

- 1 yaourt
- 1 morceau de brioche
- 2 clémentines
- 2 toasts à la confiture

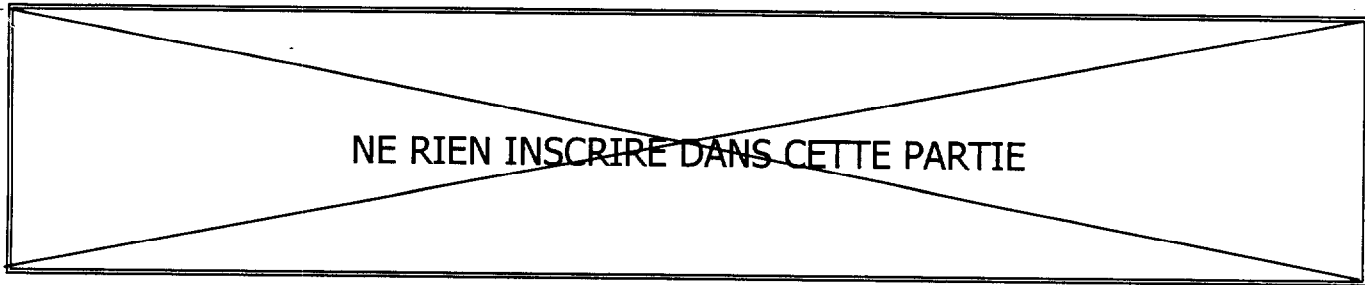
Client B

- café - 1 croissant
- 1 œuf frit au bacon et autres charcuteries
- 2 tartines de pain complet + beurre

Le plateau de client A apparaît plus équilibré que celui du client B.

➤ Citer 3 erreurs constatées sur le plateau B et indiquer pour chacune les conséquences sur l'organisme si elles sont trop souvent renouvelées. (3 points)

<i>Erreurs constatées</i>	<i>Conséquences sur l'organisme</i>



NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

✂

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE	Feuille 3/11
------------------------------------	--------------

5) Le lait est un aliment riche en protéines.

5 - a) Donner le rôle principal des protéines. (0,5 point)

.....
.....
.....
.....

5 - b) Citer le nutriment obtenu après digestion complète des protéines. (0,5 point)

.....
.....
.....

5 - c) Selon vous, le lait entier et le lait 1/2 écrémé ont-ils la même valeur en protéines ?
Justifiez votre réponse. (1 point)

.....
.....
.....
.....

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 4/11

II - HYGIENE (10 points)

La brioche et le yaourt servis au petit déjeuner sont deux aliments obtenus par fermentation.

Les micro-organismes responsables de ces fermentations sont respectivement, la levure de bière et le bacille lactique.

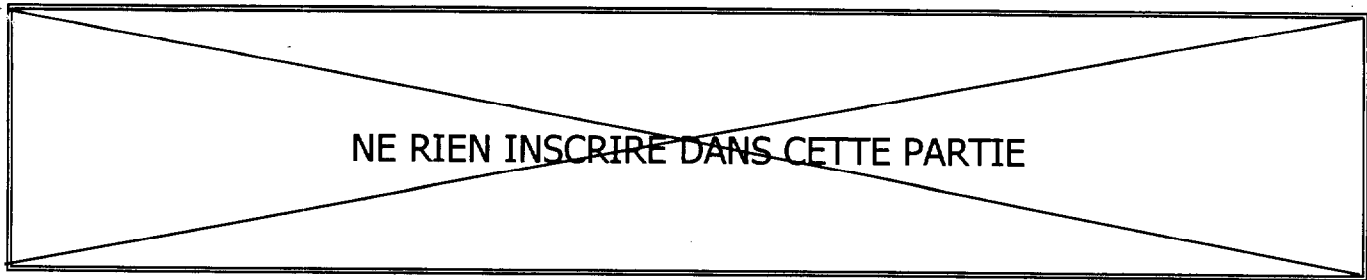
1) Citer ces 2 groupes microbiens et pour chacun d'eux nommer la fermentation. (2 points)

<i>Aliments obtenus</i>	<i>Groupes microbiens responsables de la fermentation</i>	<i>Nom de la fermentation</i>
Brioche		
Yaourt		

2) Le bacille lactille est un micro-organisme utile dans le domaine alimentaire, contrairement au staphylocoque doré qui, lui, peut provoquer des maladies. (2,5 points)

2 - a) Dessiner l'aspect d'un bacille. (0,5 point)

2 - b) Dessiner l'aspect du staphylocoque. (0,5 point)



✂

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE	Feuille 5/11
------------------------------------	--------------

2 - c) *Comment qualifie-t-on un micro-organisme capable de provoquer des maladies ? (0,5 point)*

.....
.....
.....

2 - d) *Le staphylocoque est un micro-organisme aérobie et non sporulant. Définir ces 2 termes. (1 point)*

aérobie :
.....

non sporulant :
.....

3) *Le staphylocoque doré peut-être hébergé dans la gorge d'une personne. (3 points)*

3 - a) *Citer un autre lieu de vie de ce micro-organisme chez l'humain ? (0,5 point)*

.....
.....
.....

3 - b) *Citer deux précautions que devra prendre une personne hébergeant le staphylocoque doré, si elle doit manipuler ou travailler des aliments. (2 points)*

.....
.....

3 - c) *Certaines personnes ne présentent aucun symptôme mais sont contagieuses. Comment les appelle-t-on ? (0,5 point)*

.....
.....

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE



NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 6/11

4) Parmi les aliments proposés au petit déjeuner, le lait, le beurre et le café ont chacun un mode de conservation différent :

- le lait est stérilisé UHT,
- le beurre est pasteurisé,
- le café est lyophilisé.

➤ Compléter le tableau en expliquant le principe des trois procédés de conservation ainsi que le lieu et la durée de stockage des produits. (4,5 points)

	<i>Expliquer le principe du procédé de conservation</i>	<i>Température de conservation avant ouverture (froid positif, froid négatif, température ambiante)</i>	<i>Durée de conservation avant ouverture (jour, semaine, mois...)</i>
Lait stérilisé UHT			
Beurre pasteurisé			
Café lyophilisé			

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

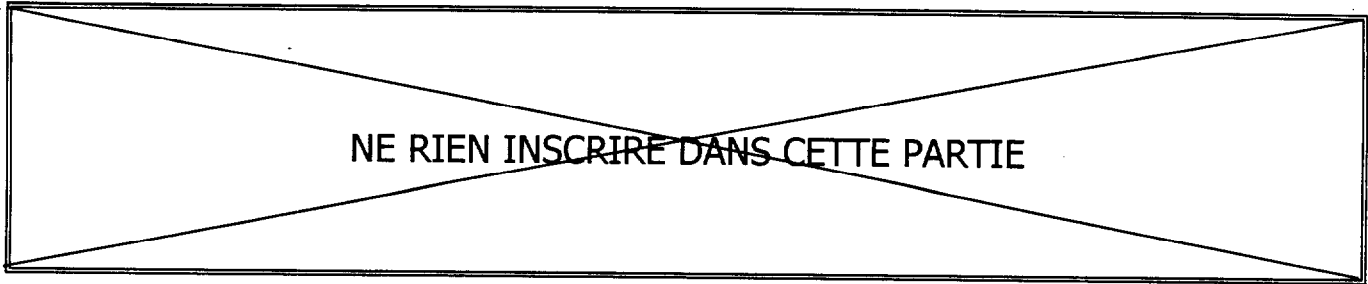
Feuille 7/11

III - EQUIPEMENTS (10 points)

Dans un hôtel, on utilise un aspirateur à poussières (*annexe 1*).

- 1) Faire correspondre les numéros figurant sur le schéma de l'annexe 1 (document 1) avec les noms des différents organes de l'appareil.

Numéros	Organes de l'appareil
	Interrupteur marche - arrêt
	Cuve de l'appareil
	Turbine d'aspirateur
	Tube souple
	Tube rigide
	Patin d'aspiration
	Roulettes
	Sac à poussières
	Filtre primaire
	Filtre secondaire



✂

2) A l'aide du document 2, définir les 2 paramètres de l'aspiration suivants : (2 points)

- débit d'air aspiré :

- dépression :

3) L'appareil est utilisé au minimum de sa puissance pendant ½ heure. Quelle est la consommation électrique pendant ce temps de fonctionnement ? (2 réponses) (2 points)

➤ Quel est le coût de l'utilisation, sachant que le kilowattheure est facturé 0,80 F ?

.....
.....
.....
.....
.....

4) Après chaque utilisation, expliquer ce que l'on doit faire avant la prochaine utilisation. (2 réponses) (2 points)

.....
.....
.....
.....
.....

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

✂

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 9/11

QUESTION SPECIFIQUE (6 points)

Les hépatites virales représentent actuellement un problème majeur de Santé publique. Hépatites A, B, C, D, E... un pénible abécédaire responsable de plus de deux millions de décès annuels dans le monde.

Document ADOSEN

1) L'une de ces hépatites est d'origine alimentaire. Laquelle ? (0,5 point)

.....
.....

2 - a) Citer l'organe touché par l'hépatite. (1 point)

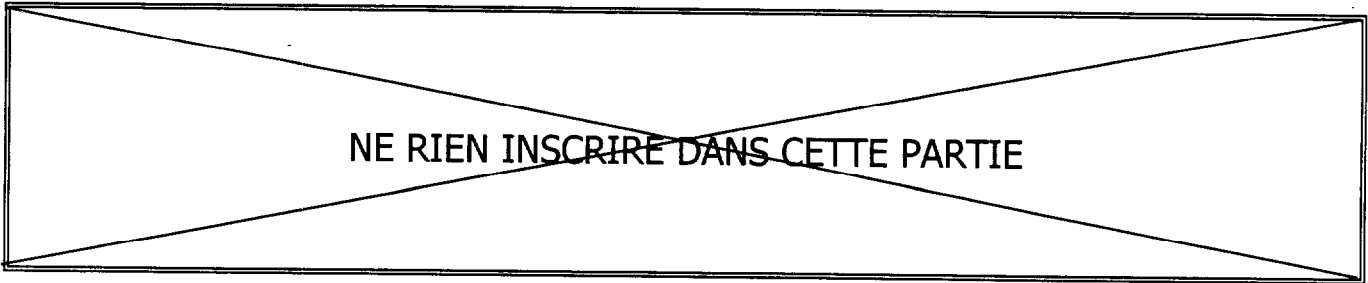
.....
.....

2 - b) Quels sont les dégâts occasionnés par ce virus à cet organe ? (1 point)

.....
.....

2 - c) Indiquer comment se reproduisent les virus ? (1 point)

.....
.....
.....



✂

3) Indiquer quels sont les modes de contamination par le virus de l'hépatite alimentaire. (2 réponses).
(1 point)

-

.....

-

.....

4) Les antibiotiques sont-ils indiqués pour ce type d'affection ; justifier la réponse. (1 point)

.....

.....

.....

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

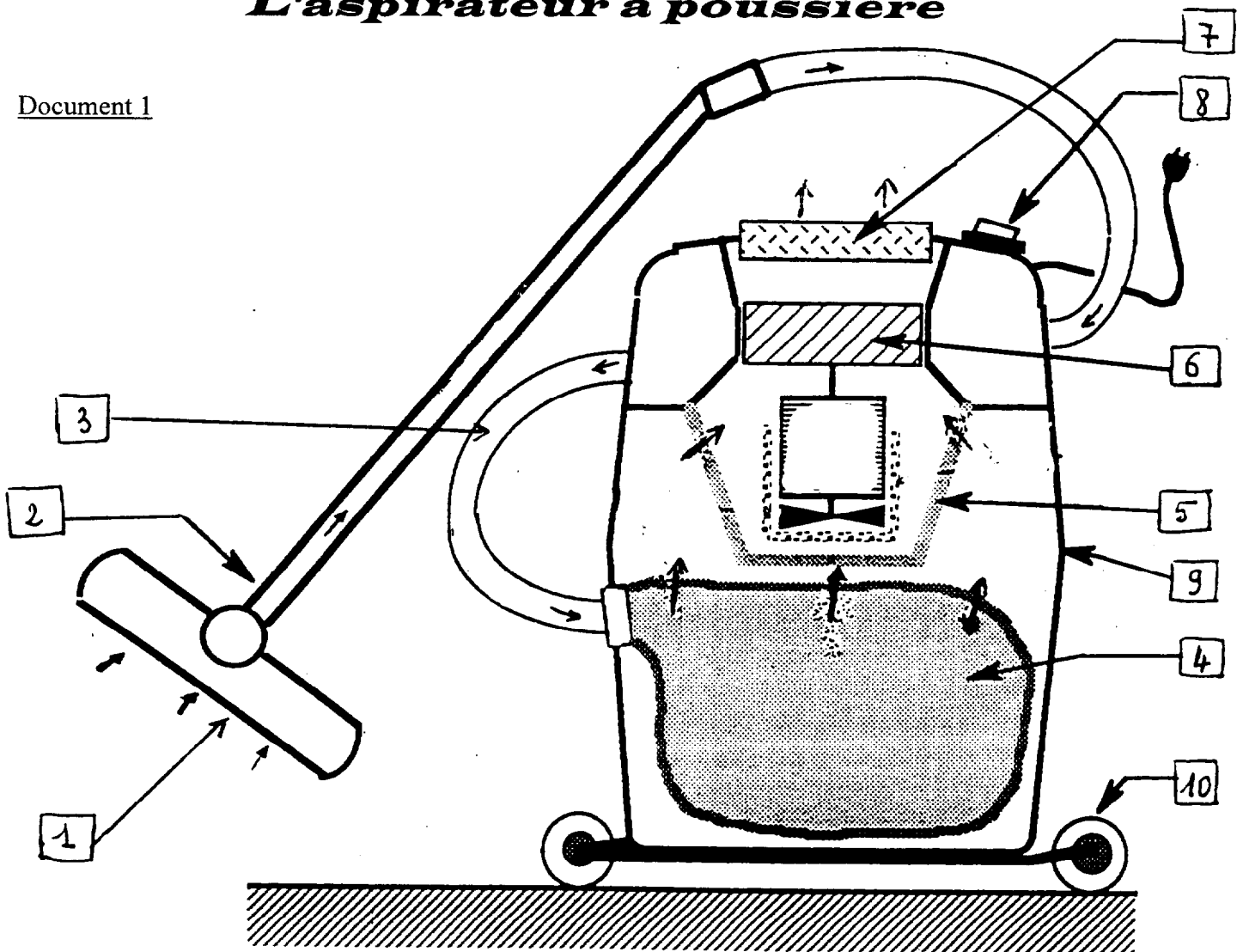
NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 11/11

Annexe 1

L'aspirateur à poussière

Document 1



Document 2

Caractéristiques techniques (selon modèles)

Puissance absorbée par la turbine :
800 à 5 500 W.

Débit d'air aspiré :
40 à 190 litres/seconde.

Dépression :
2 000 à 2 300 mm C.E.

Surface filtrante :
850 à 40 000 cm²

Capacité de la cuve à poussière :
8 à 65 litres.