

EP3 MHL- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°1

3-1- Indiquer la fonction globale d'une enceinte frigorifique (2 points)

Produire du froid afin de maintenir les aliments à une température réglementaire.

3-2- Citer 3 caractéristiques des matériaux constituant une enceinte frigorifique. Justifier votre réponse (6 points)

2 pts par bonne réponse

- lisses, non poreux : pour faciliter le nettoyage
- résistants : contre les chocs
- imperméables, imputrescibles: pou éviter le développement des micro-organismes dus à l'accumulation de l'eau
- non toxiques, conformes aux utilisations alimentaires

3-3- Donner la signification des pictogrammes de danger joints en annexe (2 points)

0,5 pt par bonne réponse

- 1- Comburant
- 2- Irritant
- 3- Corrosif
- 4- Extrêmement inflammable

EP3 MHL- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°2

3-1- Identifier les mentions obligatoires portées sur un produit appertisé, à partir de l'annexe 1 (3 points)

0,5 pt par bonne réponse

- dénomination du produit
- type de présentation du produit
- contenance- poids net total, net égoutté
- origine et nom du fabricant
- pays d'origine
- D.L.U.O

3-2- Définir les produits de 1ère, 2ème, 3ème, 4ème et 5ème gamme (5 points)

1 pt par bonne réponse

- 1ère gamme: produits frais à l'état brut
- 2ème gamme: produits appertisés
- 3ème gamme: produits surgelés ou congelés
- 4ème gamme: produits prêts à l'emploi conditionnés sous atmosphère contrôlée
- 5ème gamme : produits cuits conditionnés sous vide

3-3- L'annexe 2 représente un appareil utilisé pour une stérilisation

3-3-1- Nommer, sur le schéma, l'appareil représenté (1 point)

Autoclave

3-3-2- Citer la méthode de stérilisation (1 point)

Chaleur humide

EP3 MHL - CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°3

3-1- Citer les paramètres de la stérilisation par chaleur sèche (3 points)

1,5 pts/bonne réponse

- le temps
- la température

3-2- En utilisant l'annexe, lister les mentions obligatoires que l'on doit trouver sur l'étiquette d'un lot stérilisé et justifier l'importance de cet étiquetage (5 points)

- la date de stérilisation (1 pt)
- le numéro du lot (1 pt)
- la date de péremption (1 pt)
- Importance : traçabilité en cas de problème (2 pts)

3-3- Énoncer la fonction globale du stérilisateur par chaleur sèche (2 pts)

Produire de la chaleur sèche pour stériliser du matériel

EP3 MHL- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°4

3-1- Compléter le schéma de l'autoclave en annexe (3 points)

0,5 pt par bonne réponse

- 1- Purge
- 2- Thermomètre - manomètre
- 3- Écrou de serrage
- 4- Enceinte
- 5- Panier
- 6- Eau

3-2- Énoncer le rôle du thermomètre, du manomètre, de la résistance (4.5 points)

1,5 pts par bonne réponse

- Thermomètre : mesure la température
- Manomètre : mesure la pression
- Résistance : Chauffe l'eau

3-3- Définir les produits de 2ème gamme (2.5 points)

2ème gamme : produits appertisés

EP3 MHL- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°5

3-1- Dans le tableau de l'annexe 1, indiquer les légendes du schéma de l'autoclave (annexe1) et énoncer le rôle de chacun des organes (4 points)

0,5 pt par bonne réponse

	Désignation	Rôle
a-	eau	Produire de la vapeur d'eau
b-	Résistance électrique	Chauffer l'eau
c-	Manomètre	Afficher la pression dans l'enceinte
d-	Paroi isolante	Eviter les déperditions de chaleur et les brûlures ou contacts avec l'appareil

3-2- Identifier les deux tests (annexe 2) et préciser leur rôle (4 points)

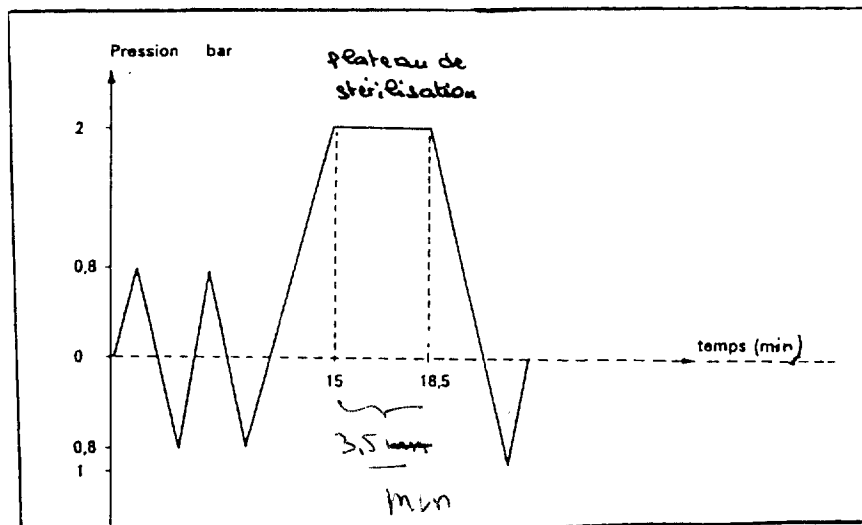
2 pts par bonne réponse

- Test A : test de Bowie-Dick : permet de vérifier le bon fonctionnement du stérilisateur (vérification que le vide est fait et que la vapeur d'eau pénètre au coeur de la charge)
- Test B : témoin de stérilisation (intégrateur) permet de contrôler les différents paramètres de la stérilisation

3-3- Indiquer à quel type de cycle se réfère la courbe de l'annexe 3 et justifier votre réponse (2 points)

Le plateau de stérilisation dure 3,5 min. (18,5 - 15)

C'est donc un cycle de Bowie-Dick



EP3 MHL- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°6

3-1- Identifier les pictogrammes en annexe (2 points)

0,5 pt par bonne réponse

- 1- Explosif
- 2- Facilement inflammable
- 3- Toxique
- 4- Irritant

3-2- Citer les mentions obligatoires devant être portées sur une étiquette de plat témoin (3 points)

1 pt par bonne réponse

- dénomination du produit
- date de fabrication
- température de conservation

3-3- Indiquer le délai de conservation de cet échantillon (2 points)

5 jours après la présentation du plat au consommateur

3-4- Énumérer les précautions d'hygiène à respecter pour réaliser le prélèvement (3 points)

- se laver les mains (1 pt)
- avoir une tenue professionnelle conforme (masque, charlotte...) (1 pt)
- ne pas mettre les doigts à l'intérieur de la boîte (1 pt)

EP3 MHL- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°7

3-1- Préciser 2 précautions d'emploi d'une armoire à U.V (3 points)

1,5 pts par bonne réponse

- ne pas fixer la lampe
- éviter d'exposer la peau

3-2- Énoncer 2 conditions d'utilisation d'un ouvre-boîte (3 points)

1,5 pts par bonne réponse

- désinfecter la pointe de l'ouvre boîte (désinfectant contact alimentaire)
- désinfecter le couvercle de la boîte avant l'ouverture

3-3- Énoncer 4 mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquetage des compotes à stocker au froid (4 points)

1 pt par bonne réponse

- nom du produit
- DLC
- date de fabrication
- température de stockage

EP3 MHL- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°8

3-1- Énoncer 2 conditions d'utilisation du stérilisateur par chaleur sèche (3 points)

1,5 pts par bonne réponse

- tenir compte de deux paramètres : le temps et la température

3-2- Préciser 2 caractéristiques du matériel stérilisable par chaleur sèche (3 points)

1,5 pts par bonne réponse

- choisir du matériel thermorésistant
- choisir du matériel non coupant, non tranchant, non piquant

3-3- Indiquer 2 règles d'utilisation du produit décontaminant et les justifier (4 points)

- respecter la dilution (1,5 pts)
- respecter le temps de contact (1,5 pts)
- justification : efficacité de la décontamination (1 pt)

EP3 MHL- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°9

3-1- Énoncer la fonction globale de la thermofilmeuse (2 points)

Cet appareil permet de fermer hermétiquement des barquettes plastiques sous l'action combinée de la chaleur et la pression.

3-2- Compléter le tableau en annexe (8 points)

N°	Désignation	Fonction
1	Rouleau du film plastique (1 pt)	Fermer les barquettes (0,5 pt)
2	Voyant lumineux ou thermostat (1 pt)	Servir de témoin de fonctionnement (0,5 pt)
3	interrupteur	Servir de témoin de chauffe Mettre en fonctionnement (0,5 pt)
4	Poignée (1 pt)	Abaisser la plaque chauffante et assurer la pression (0,5 pt)
5	Plaque chauffante (1 pt)	Permettre le thermoscellage (0,5 pt)
6	Barquette (1 pt)	Contenir la préparation (0,5 pt)

EP3 MHL- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°10

3-1- Compléter le schéma d'une lampe à U.V présenté en annexe (3 points)

- 1- électrode (1 pt)
- 2- vapeur de mercure (1 pt)
- 3 - verre de composition spéciale (1 pt)

3-2- Indiquer le principe de fonctionnement de cet appareil (2 points)

Lorsque le tube est sous tension, les atomes de mercure émettent des radiations ultra violettes.

3-3- Énoncer 3 paramètres de la stérilisation (3 points)

1 pt par bonne réponse

- distance source-cible
- hygrométrie
- durée de contact
- température
- "âge" de la lampe

3-4- Indiquer 2 précautions d'emploi à observer lors de l'utilisation de cet appareil (2 points)

1 pt par bonne réponse

- éviter de regarder la source ou porter des lunettes de protection
- éviter d'exposer la peau aux rayonnements

EP3 MHL- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°11

3-1- Énoncer le principe de fonctionnement du stérilisateur par chaleur sèche
(2 points)

Une résistance chauffe une enceinte dans laquelle la chaleur se répartit par convection naturelle ou forcée.

3-2- Citer 2 avantages et 2 inconvénients d'une stérilisation à la chaleur sèche
(6 points)

Avantages (1,5 pts par bonne réponse)	Inconvénients (1,5 pts par bonne réponse)
<ul style="list-style-type: none">- appareil peu coûteux- utilisation très simple	<ul style="list-style-type: none">- consomme beaucoup d'énergie- stérilisation longue- non adaptée aux supports thermosensibles

3-3- Citer 2 autres techniques de stérilisation (2 points)

1 pt par bonne réponse

- par chaleur humide
- par les gaz (vapeurs bactéricides)
- par filtration liquide stérilisante
- par radiations non ionisantes

EP3 MHL- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°12

3-1- Citer 2 avantages et 2 inconvénients de la stérilisation par la chaleur humide (4 points)

Avantages (1 pt par bonne réponse)	Inconvénients (1 pt par bonne réponse)
<ul style="list-style-type: none">- rapide- simple- non toxique- efficace- économique- permet de stériliser un grand nombre de matériaux	<ul style="list-style-type: none">- matériel coûteux- danger avec la vapeur d'eau sous pression- non utilisable pour les matériaux thermosensibles

3-2- Indiquer le nom et le rôle des contrôles de stérilisation que vous avez utilisés pour stériliser le lot d'instruments (4 points)

- Indicateur de passage (1 pt) : il indique que le lot a subi une stérilisation (1 pt)
- Intégrateur (1 pt) : il indique que la stérilisation a été efficace quand les 3 paramètres (température, temps et pression) ont été atteints (1 pt)

3-3- Énoncer la fonction globale de l'autoclave (2 points)

Produire de la chaleur humide pour stériliser des produits, du matériel.

EP3 MHL- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°13

3-1- Indiquer le numéro de la gamme de produit à laquelle appartiennent les raviolis (1 point)

2ème gamme

3-2- Identifier 5 mentions obligatoires portées par une étiquette de produit appertisé à partir de l'annexe (5 points)

1 pt par bonne réponse

- dénomination du produit
- type de présentation du produit
- contenance, poids net total, net égoutté
- liste des ingrédients (par ordre décroissant)
- origine et nom du fabricant
- pays d'origine
- DLUO

3-3- Définir les autres gammes de produits (4 points)

1 pt par bonne réponse

- 1ère gamme : produits frais à l'état brut
- 3ème gamme : produits surgelés ou congelés
- 4ème gamme: produits crus prêts à l'emploi conditionnés sous atmosphère contrôlée
- 5ème gamme : produits cuits conditionnés sous vide

EP3 MHL- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°14

3-1- Indiquer 4 formes de commercialisation des oeufs en collectivité (4 points)

1 pt par bonne réponse

- oeufs durs sous vide
- oeufs durs en saumure en seau
- ovoproduits:
 - . blancs d'oeufs en pack
 - . jaunes d'oeufs en pack
 - . omelettes prêtes à garnir
 - . oeufs en barre prêts à trancher pour décoration

3-2- Préciser le spectre d'activité du produit (3 points)

1,5 pts par bonne réponse

- les bactéries
- les champignons microscopiques

3-3- Justifier les précautions d'utilisation de ce produit (3 points)

1 pt par bonne réponse

- porter des gants
- porter des lunettes
- justification : ce produit est irritant pour les yeux et la peau

EP3 MHL- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°15

3-1- Le maïs utilisé pour le conditionnement appartient à la même gamme que l'aliment représenté sur le document en annexe.

- citer la gamme de ce produit(2 points)

2ème gamme : produit appertisé

- Indiquer la température de stockage de ce produit (2 points)

15°C

3-2- Énoncer 3 règles de chargement de l'autoclave (3 points)

1 pt par bonne réponse

- ne pas mélanger les matériaux
- respecter le volume de chargement
- respecter le positionnement de la charge dans le panier

3-3- Préciser la fonction globale de l'autoclave (3 points)

Produire de la chaleur humide pour stériliser des produits et du matériel.

EP3 MHL- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°16

3-1- Indiquer 5 formes de commercialisation des carottes (5 points)
1pt par bonne réponse

- carottes râpées prêtes à l'emploi : 4ème gamme
- frais : 1ère gamme
- appertisées : 2ème gamme
- surgelées : 3ème gamme
- sous vide : 5ème gamme

3-2- Indiquer 2 caractéristiques du matériel à stériliser par la chaleur humide
(3 points)
1 pt par bonne réponse

- non thermosensibles (thermorésistants)
- résistants à l'humidité

3-3- Citer 3 mentions obligatoires sur l'emballage d'un produit de la 4ème gamme
(2 points)
1 pt par bonne réponse

- nom du produit
- DLC
- température de conservation