

CORRIGE SAVOIRS ASSOCIES SUJET A

SAVOIRS ASSOCIES (oral de 15 min + 15 min de préparation)

S1- Microbiologie appliquée

1-Citer la température de maintien du poulet en sauce et la justifier du point de vue microbiologique.

« + 63°C. En dessous de cette température, le développement microbien est important et le risque de T.I.A.C est élevé »

S2- Sciences de l'alimentation

2-Citer les groupes d'aliments auxquels appartiennent les préparations servies.

. à voir en fonction du menu

3- Citer les principaux constituants pour chacun des groupes

. carottes râpées : légumes et fruits : vitamines, éléments minéraux, eau

. vinaigrette : corps gras : lipides

. poulet : viande, œuf, poisson : protéines

. garnitures : à voir selon le repas de la cantine

. dessert : à voir selon le repas de la cantine

S3- Connaissance des milieux professionnels

4-Dans la brasserie, le niveau sonore est élevé. Préciser les risques encourus par le consommateur.

« stress, fatigue, irritabilité, agressivité »

5- Repérer et expliquer les différents dispositifs de sécurité incendie de la salle de restaurant.

« plan d'évacuation, extincteur, sorties de secours... »

CORRIGE SAVOIRS ASSOCIES SUJET C

SAVOIRS ASSOCIES (oral de 15 min + 15 min de préparation)

S1- Microbiologie appliquée

1- Justifier du point de vue microbiologique les règles d'hygiène à respecter lors de la manipulation des crudités.

« Nécessité de porter des gants pour éviter la contamination des préparations froides par la flore cutanée »

S2- Sciences de l'alimentation

2- Identifier le groupe alimentaire auxquelles appartiennent les crudités et citer trois constituants principaux de ce groupe.

« les crudités appartiennent au groupe des fruits et légumes crus et cuits. Les principaux constituants : eau, fibres, éléments minéraux, vitamines »

S3- Connaissance des milieux professionnels

3- Citer les différentes formes de restauration hors foyer.

« cafétéria (libre service), restauration rapide, vente à emporter, portage à domicile »

4- Préciser la conduite à tenir dans le cas où un consommateur aurait un malaise au stand.

« Protéger la victime, éloigner les curieux, avertir un supérieur, s'occuper de la victime, faire alerter les secours »

Protéger la victime : éloigner les curieux

Alerter un responsable de l'entreprise en lui précisant : l'état de la victime, le lieu de l'incident

Rester auprès de la victime jusqu'à l'arrivée des secours.

CORRIGE SAVOIRS ASSOCIES SUJET D

SAVOIRS ASSOCIES (oral de 15 min + 15 min de préparation)

S1- Microbiologie appliquée

1-A partir de l'arrêté du 13/03/77- article 2, présenter les mesures réglementaires relatives à l'état de santé du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires. Justifier la nécessité de l'une de ces mesures.

- coproculture pour rechercher la présence d'amibes dysentriques
- recherche de staphylocoques dans le rhinopharynx et les fosses nasales
- recherche de streptocoques dans le pharynx
- justifications :
 - éviter la contamination des denrées
 - assurer la qualité alimentaire

S2- Sciences de l'alimentation

2- Indiquer 3 précautions à prendre en matière d'entreposage des produits alimentaires.

- respecter les températures de stockage
- respecter la règle du « premier entré-premier sorti »
- respecter les zones de stockage (séparation des produits)
- ne pas entreposer à même le sol

S3- Connaissance des milieux professionnels

3- En cas de réclamation du client, justifier la démarche et le comportement à adopter.

- être à l'écoute du client, ne pas l'interrompre
- rester calme, souriant, poli, aimable
- poser des questions
- proposer rapidement une solution acceptable
- prendre congé du client en exprimant ses regrets pour l'incident.

4- Citer 2 causes de chutes et de glissades en salle et proposer des solutions préventives

- salissures grasses sur le sol
- passage encombré
- bousculade entre 2 serveurs
- chaussures non adaptées
- Solutions :
 - Ramasser et nettoyer toute salissure sur le sol
 - Laisser un passage suffisant entre les tables
 - Ne pas courir
 - Respecter les circuits.

BARÈME DE NOTATION

Durée : 2 heures max.

Coefficient : 5

Sujet n°

COMPÉTENCES ÉVALUÉES	BARÈME	NOTATION
C11 – Rechercher l'information Sélectionner les informations utiles au travail demandé	/5	/5
C12 – Décoder l'information technique Lire les documents d'organisation	/5	/5
C21 – Organiser son travail Ordonnancer son travail Gérer son poste de travail	/5	/5
C22 – S'adapter à une nouvelle organisation (s'adapter à une situation non prévue)	Bonus 5	Bonus :
C36 – Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution Vérifier et mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations alimentaires pendant le service et le maintien au chaud des assiettes Mettre en ordre les espaces de distribution, de vente et de consommation Conduire la remise en température de préparations élaborées à l'avance et conservées en liaison froide Maintenir en température les préparations élaborées à l'avance (liaison chaude) Dresser les préparations froides en vue de leur distribution Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente, de consommation en mets et boissons, en matériel de service Préparer la commande face au client sur assiette, en coupe..., sur plateau Distribuer les repas, les préparations, les collations Assurer la conservation des excédents et l'élimination des invendus	/50 ou .../55 quand il n'y a pas d'encaissement (C37)	/50 ou /55 quand il n'y a pas d'encaissement (C37)
C37 – Encaisser les prestations Saisir le montant de chaque élément constituant le repas ou la prestation vendue	/5 (éventuellement)	/5
C39 – Contribuer à la qualité du service Effectuer des contrôles qualitatifs ou quantitatifs au cours des différentes opérations Repérer les dysfonctionnements dans l'organisation de son travail Vérifier la qualité de sa prestation par rapport au travail demandé Proposer des solutions d'amélioration ou des solutions correctives de la qualité Être acteur de la prévention des risques professionnels	/25	/25
C41 – Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement Participer à la mise en place d'éléments d'ambiance et de supports d'animation pour des journées, des semaines à thèmes... Afficher les prestations proposées et leur prix Maintenir un environnement accueillant, convivial	/15	/15
C42 – Accueillir, informer, conseiller et servir le client Prendre contact avec le client Répondre aux demandes d'information du client ou aux réclamations Présenter la gamme des prestations ou les adaptations possibles Prendre la commande Présenter le plat ou le plateau au client Faciliter le confort du convive lors de son installation pour la consommation du repas ou des préparations	/35	35
C43 – Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement Avec les co-équipiers, le jury ... Établir des relations professionnelles Transmettre des informations	/15	/15
TOTAL COMPÉTENCES :	/160	/160
SAVOIRS ASSOCIÉS :		
Microbiologie appliquée	/10	/10
Sciences de l'alimentation	/10	/10
Connaissance des milieux professionnels :		
- connaissance de l'entreprise	/10	/10
- ou rationalisation de la production et des services	/10	/10
- prévention et sécurité	/10	/10
TOTAL SAVOIR ASSOCIÉS	/40	/40
TOTAL GÉNÉRAL	/200	/200
TOTAL SUR 20 EN POINTS ENTIERS	/20	/20

Observations du jury :