

NE RIEN ECRIRE	Académie :	Session :
	Examen ou Concours :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
DANS CE CADRE	Prénoms :	N° du candidat
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)
	Examen ou Concours :	Série* :
	Spécialité/option :	
	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :	
	(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)	
	Note : <input type="text" value="20"/>	Appréciation du correcteur :

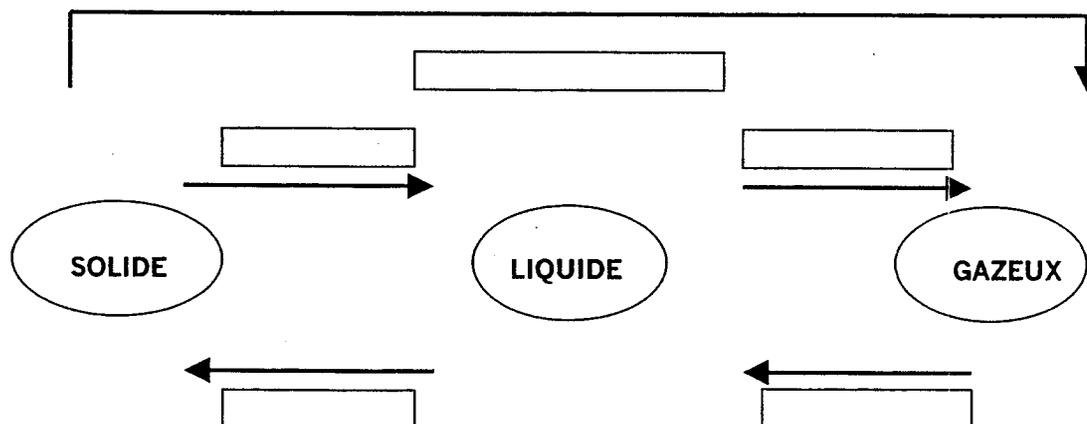
Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.

* Uniquement s'il s'agit d'un examen

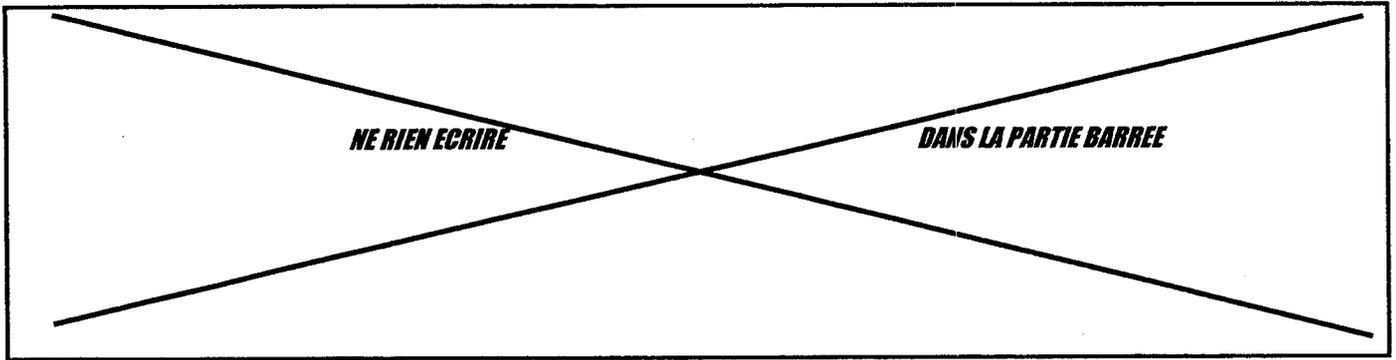
❶ LES MOFIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES (6 points)

1.1 Les changements d'état physique de la matière se font à une température et sous une pression caractéristiques.

Indiquer le nom de ces changements d'état physique sur le schéma ci-dessous :



Groupement inter académique II	Session	2002	Facultatif : code	035VV02
Examen et spécialité				
MC EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve				
ET2 SCIENCES APPLIQUEES A LA NUTRITION ET A L'HYGIENE				
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total
SUJET		1 H	3	1/5



1.2 Lors de vos préparations culinaires, les aliments que vous utilisez subissent de nombreuses transformations physico-chimiques. En voici deux :

1.2.1 Le passage des molécules d'eau au travers d'une membrane séparant 2 milieux de concentrations différentes se fait du milieu le plus dilué vers le milieu le plus concentré.

- Nommer ce phénomène :

- Citer une application culinaire qui utilise ce phénomène :

1.2.2 Les protéines se prennent en masse sous certaines conditions et au contact de certains produits :

- Nommer ce phénomène de prise en masse des protéines

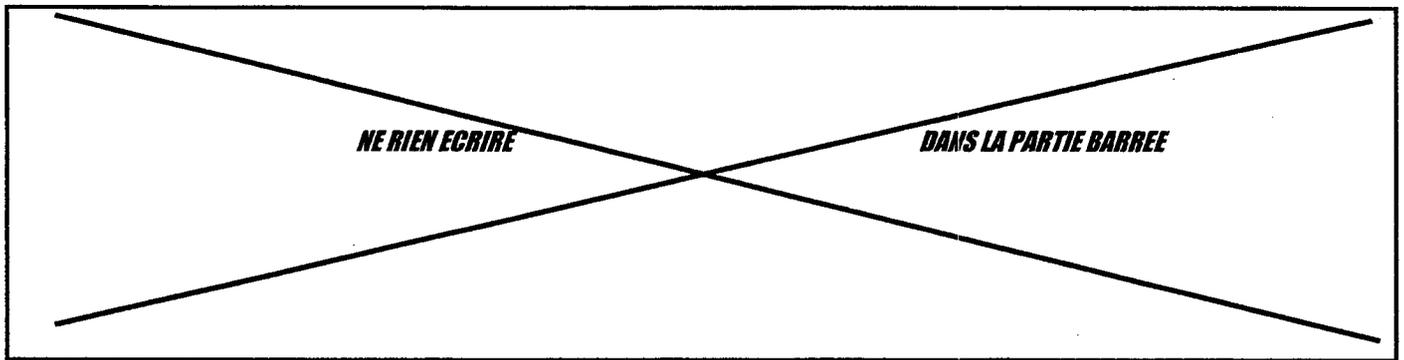
- Enumérer 3 conditions qui permettent le durcissement de ces protéines

-
-
-

1.2.3 Cocher la ou les case(s) mettant en relation les nutriments et leurs transformations physico-chimiques lors des préparations culinaires :

Nutriments	Emulsion	Empois	Solubilisation	Coagulation	ramollissement	Dissolution	Oxydation
Amidon							
Sels minéraux							
Vitamine C							
Lipides							
Fibres							
Sucre							

MC EMPLOYE TRAITEUR	035VV02
ET2 SCIENCES APPLIQUEES A LA NUTRITION ET L'HYGIENE	2/5



2 ALIMENTS – CONSTITUANTS ALIMENTAIRES ET RÔLES DANS L'ORGANISME
(3 points)

Vous réalisez une mayonnaise pour accompagner des filets de poisson cuits avec du riz créole. Voici les principaux ingrédients que vous utilisez : huile de tournesol, œuf, moutarde, sel et poivre, filets de poisson et riz. Compléter le tableau suivant :

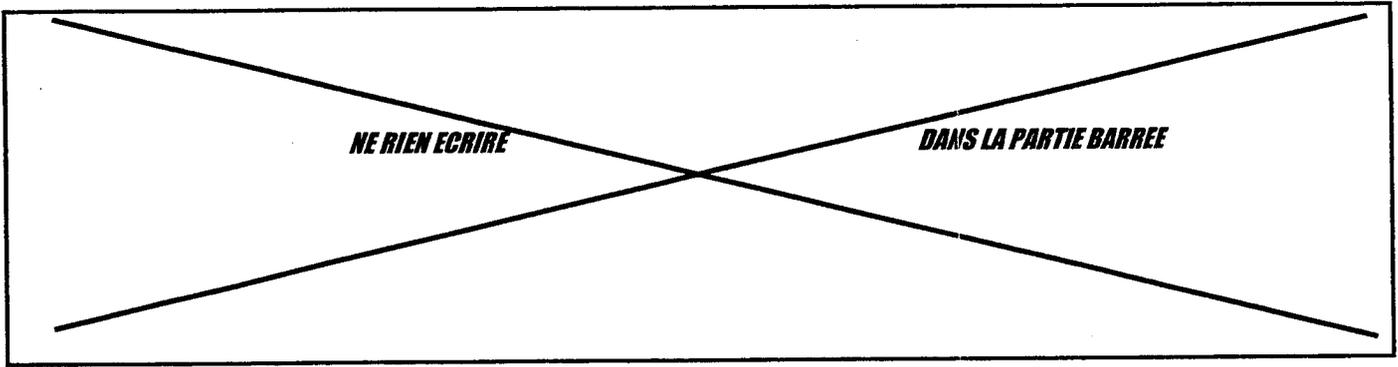
Aliments	Groupe d'aliments (nom entier pas de chiffre)	Constituant alimentaire principal du groupe	Rôle respectif dans l'organisme
Huile de tournesol			
Œuf			
Filet de poisson			
Riz			

SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE : MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

3 - Indiquer par une croix les conditions favorables ou défavorables à la prolifération de microorganismes aérobies. (2 points)

	favorable	défavorable
Température ambiante		
Température à - 18°C à cœur de l'aliment		
Exposition à l'air		
Température à + 3°C		
Température à + 120°C		
pH Acide		
Présence de substances nutritives		
Quantité d'eau inférieure à 16%		

MC EMPLOYE TRAITEUR	035VV02
ET2 SCIENCES APPLIQUEES A LA NUTRITION ET L'HYGIENE	3/5



4. Les micro-organismes pathogènes rendent les aliments impropres à la consommation. (1,5 points)

4.1 Définir le pouvoir pathogène

4.2 Citer 2 bactéries pathogènes

-
-

5. Un traiteur utilise souvent la liaison froide réfrigérée et parfois la liaison chaude. (3,5 points)

5.1- Citer les caractéristiques de cette liaison froide réfrigérée en ce qui concerne la descente en température, l'entreposage et la remise en température :

-
-
-

5.2- Justifier le principe de la liaison froide réfrigérée

5.3- Donner la caractéristique principale de la liaison chaude

MC EMPLOYE TRAITEUR	035VV02
ET2 SCIENCES APPLIQUEES A LA NUTRITION ET L'HYGIENE	4/5

SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE : PERSONNEL ET LOCAUX PROFESSIONNELS

6. Le personnel contribue largement à la contamination des aliments. (2 points)

6.1- Enumérer 3 possibilités de contamination des aliments par le personnel

-
-
-

6.2- Un membre du personnel a une blessure au doigt.

Citer 2 moyens qui peuvent être mis en œuvre pour éviter qu'il ne transmette des micro-organismes aux aliments :

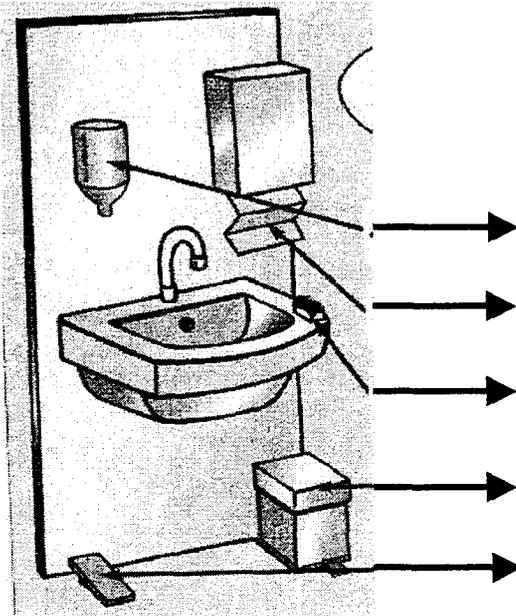
-
-

7. En milieu professionnel, il doit y avoir un lave-mains. (2 points)

7.1- Citer 3 endroits où l'on peut positionner un lave-mains

-
-
-

7.2- Compléter précisément la légende de ce lave-mains



(Schéma extrait du livre Sciences Appliquées de Jean- François AUGEZ – SARTRAL édition BPI)

MC EMPLOYE TRAITEUR	035VV02
ET2 SCIENCES APPLIQUEES A LA NUTRITION ET L'HYGIENE	5/5