

## ALIMENTATION – 8 points

- 1 - \* Surconsommation de graisses, de protéines, de viande, d'alcool  
 \* Sousconsommation de fibres, de vitamines, de calcium.

0,5 pt

2 -

2,5 pts

PLATS	ALIMENTS	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES PRINCIPAUX	BILAN
Apéritif	Alcool	A	Excès de : - lipides - glucides - protides - alcool  Manque de : - vitamines - fibres - éléments minéraux
	Sucre	G	
Biscuits salés	Graisse	L	
	Farine	G	
Pâté de campagne	Viande	P	
	Graisse	L	
Steak	Viande grillée	P	
Frites	Pommes de terre	G	
	Huile	L	
Beignets	Farine	G	
	Huile	L	
Pain	Farine	G	
Vin	Alcool	A	

3 -

2 pts

Constituants alimentaires en excès	Maladies
<b>Lipides</b>	<b>Maladies cardio-vasculaires</b>
<b>Glucides</b>	<b>Diabète</b>
<b>Lipides + Glucides</b>	<b>Obésité</b>
<b>Alcool</b>	<b>Cirrhose</b>

4 – 10 000 kJ.

0,5 pt

5 –

1,5 pt

Repartition dans le menu consommé		Repartition conseillée
40 %	LIPIDES	30 à 35 %
4 %	PROTIDES	15 %
56 %	GLUCIDES	50 % à 55 %

- 6 – Ex. : - salade d'endives + vinaigrette  
 - viande de bœuf (steak)  
 - carottes – pommes de terre à l'eau  
 - fromage blanc

1 pt

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2002	
MC PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE			
EP2 – Sciences appliquées			
<b>CORRIGE</b>		Durée : 1 heure	Coef. : 2
			Page : 1/2

## HYGIENE – REGLEMENTATION – 12 points

1 -

5 pts

	Température de conservation	Action sur les microorganismes
Lait en poudre	Ambiante	Déshydratation L'absence d'eau entraîne l'absence de microbes
Lait pasteurisé	Froid positif	Destruction des microbes pathogènes à + 72°C
Lait concentré en boîte	Ambiante	Stérilisation Destruction des microbes à plus de 100° (120°C)
Lait stérilisé U.H.T.	Ambiante (non ouvert) froid positif (ouvert)	Destruction des microbes à plus de 100° (120°C)
Crème glacée	Froid négatif	Arrêt du développement des microbes à -18°C.

2 – Analyse de dangers par la maîtrise des points critiques :

- analyser les dangers possibles et identifier la nature et la conséquence du risque
- établir des mesures de réduction du risque et faire un suivi.

2 pts

3 - \* Vérifier le bon état des emballages

D.L.C ou

\* Prise de la température

D.L.U.O.

1,5 pt

4 – Désinfection : opération au résultat momentané permettant d'éliminer ou tuer les microorganismes et inactiver les virus portés par des matières inertes.

1,5 pt

5 – Actions : - blanchissante

- détergente, élimine les salissures
- désinfectante, élimine les microbes

Conseils : - respecter la date de péremption

- le temps de contact
- utiliser de l'eau froide...
- respecter le dosage

2 pts