

ALIMENTATION – 8 points

1 – Citer les causes alimentaires des cancers de l'intestin après lecture de l'annexe 1.

2 – Voici un repas:

- apéritif et biscuits salés
- pâté de campagne
- steak frites
- beignets
- pain
- 3 verres de vin

Analyser ce menu. Entourer les constituants alimentaires qui sont présents dans chaque aliment.

P : protides

L : lipides

G : glucides

A : Alcool

F : fibres

V : vitamines

E.M. : éléments minéraux (dont calcium)

PLATS	ALIMENTS	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES PRINCIPAUX	BILAN
Apéritif	Alcool	PLG VAFEM	
	Sucre	PLG VAFEM	
Biscuits salés	Graisse	PLG VAFEM	_____
	Farine	PLG VAFEM	
Pâté de campagne	Viande	PLG VAFEM	_____
	Graisse	PLG VAFEM	
Steak	Viande grillée	PLG VAFEM	Manque de :
Frites	Pommes de terre	PLG VAFEM	
	Huile	PLG VAFEM	_____
Beignets	Farine	PLG VAFEM	_____
	Huile	PLG VAFEM	_____
Pain	Farine	PLG VAFEM	
Vin	Alcool	PLG VAFEM	

M.C. PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE

N° d'anonymat

EP2 – Sciences appliquées



GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II

Session 2002

N° d'anonymat

M.C. PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE

EP2 – Sciences appliquées

SUJET

Durée : 1 heure

Coef. : 2

Page : 1/5

NOM : Prénom :

3 – Citer les maladies liées aux excès répétés du menu étudié (voir annexe 2).

Constituants alimentaires en excès	Maladies

4 – Le menu proposé apporte 7 000 kJ.

Quelle est la valeur de la ration quotidienne conseillée pour un homme sédentaire ?

5 – Compléter le tableau.

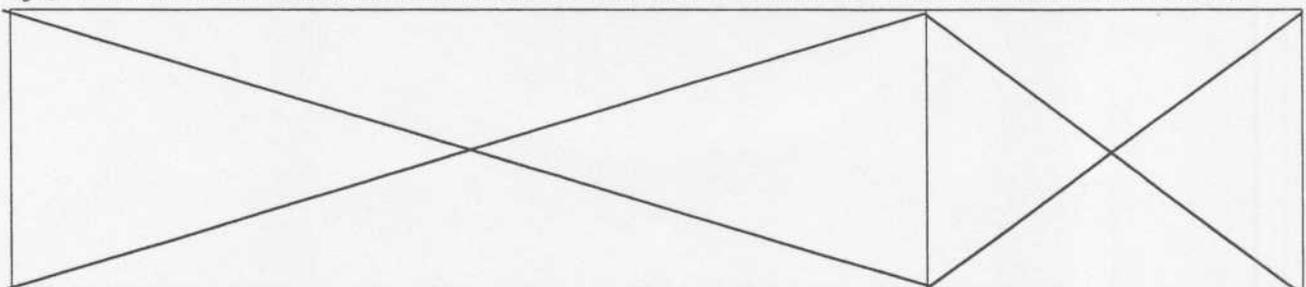
Répartition dans le menu consommé		Répartition conseillée pour un adulte
40 %	LIPIDES	
4 %	PROTIDES	
56 %	GLUCIDES	

6 – Le Nord de la France est producteur d’endives, de betteraves, de choux, de pommes de terre, de carottes, de poireaux, de pommes, de poires, de fromage blanc, de maroilles (fromage), de saucisses, pâté de campagne et de foie, de boudin, de viande de porc et de bœuf.

Proposer un menu avec des aliments régionaux ne provoquant pas de maladies liées aux excès ou aux manques de constituants alimentaires.

M.C. PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE	N° d’anonymat
EP2 –Sciences appliquées	Page 2/5

✂



ANNEXE 1

Les cancers de l'intestin

La rubrique cancers de l'intestin regroupe les cancers de l'intestin grêle, du colon, du rectum et de l'anus. Ces cancers ont été responsables, en moyenne, de 16 000 décès par an entre 1988 et 1992.

Ces cancers sont graves, le taux de survie à 5 ans après diagnostic n'est que de 35 %. Ces types de cancers sont liés au régime alimentaire, une surconsommation de graisses, de protéines, de viande et d'alcool favorisant sa survenue. En revanche, les fibres, les vitamines et le calcium sont reconnus pour avoir un effet protecteur. Une composante familiale a également été signalée.

Le taux moyen annuel est de 28 pour 100 000, légèrement plus élevé pour la population masculine que féminine ; il augmente considérablement avec l'âge.

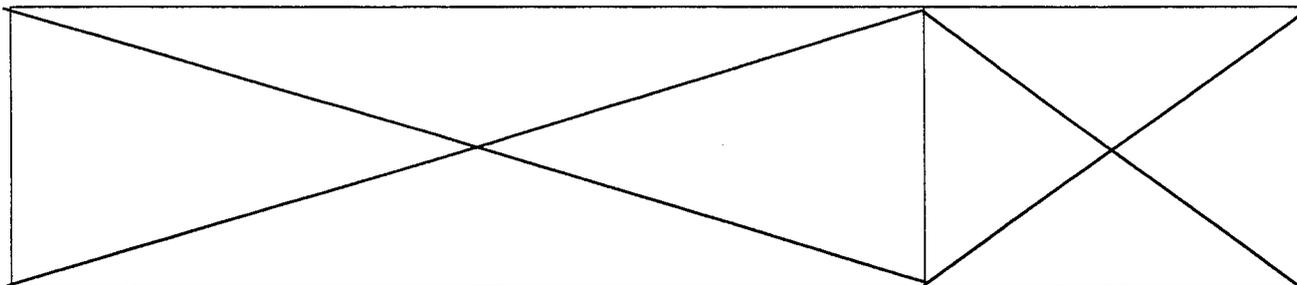
ANNEXE 2

Maladies liées à des erreurs alimentaires

Cirrhose	surconsommation régulière d'alcool (alcoolisme)
Obésité	suralimentation d'aliments très énergétiques
Maladies cardio-vasculaires	suralimentation d'aliments d'origine animale
Diabète	suralimentation d'aliments sucrés
Marasme	dénutrition
Diverticulose	constipation chronique dégénérant en cancer du colon Liée à la sous consommation de fibres
Rachitisme	
Retard de croissance	sous consommation de produits laitiers
Kwashiorkor	passage d'une alimentation riche en protides (allaitement) à une alimentation composée exclusivement de céréales
Infections gastro-intestinales	utilisation d'eau non potable pour l'alimentation

M.C. PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE	N° d'anonymat
EP2 –Sciences appliquées	Page 3/5

✂-----



HYGIENE – REGLEMENTATION – 12 points

Vache folle, dioxine dans le lait, métaux lourds dans les salades... tous ces risques provoquent des maladies. Le consommateur devenu méfiant à juste titre s'interroge sur les processus de production, de fabrication, de stockage et de conservation. Depuis des années, les risques microbiologiques sont réduits par de strictes mesures de surveillance.

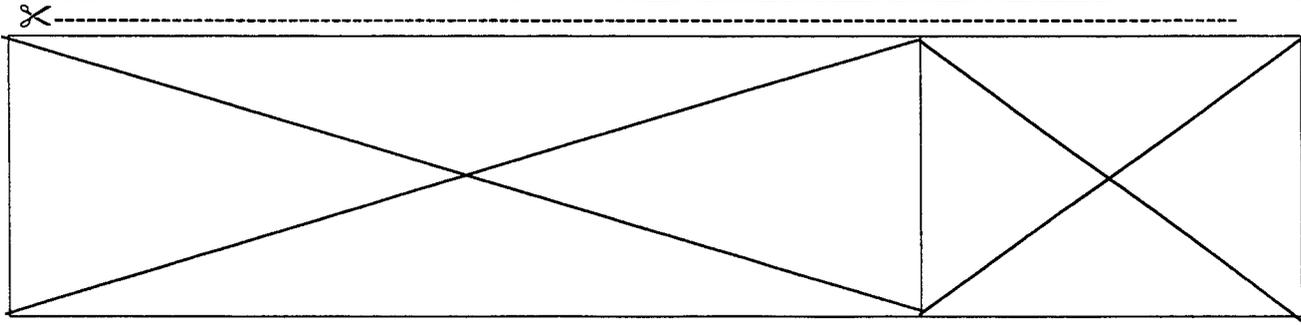
1 – Compléter le tableau en indiquant la température de conservation (ambiante, froid positif ou froid négatif) et l'action sur les microorganismes des procédés de conservation utilisés.

	Température de conservation	Action sur les microorganismes
Lait en poudre		
Lait pasteurisé		
Lait concentré en boîte		
Lait stérilisé U.H.T.		
Crème glacée		

La direction de la cuisine centrale d'une cantine scolaire souhaite réduire au maximum les risques d'infections alimentaires. Elle met en place la démarche du HACCP.

2 – Expliquer cette démarche.

M.C. PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE	N° d'anonymat
EP2 –Sciences appliquées	Page 4/5



3 – Citer 3 contrôles effectués par le magasinier à la réception des matières premières (surgelés, œufs, yaourts, viandes, farines...).

4 – Définir le terme :

- Désinfection : _____

5 – L'eau de Javel est utilisée lors de l'entretien du matériel et des locaux du laboratoire.

5.1 – Citer et expliquer deux modes d'action de l'eau de Javel.

5.2 – Donner trois conseils d'utilisation lors de l'entretien du matériel.

M.C. PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE	N° d'anonymat
EP2 –Sciences appliquées	Page 5/5

