

CORRIGÉ

Examen :	MC Vendeur spécialisé en alimentation		
Epreuve :	EP2 - Technologie - 2 <sup>ème</sup> partie :	Situation-problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité	
Durée : 1 heure		Coef : 3	Page : 1/2

1<sup>ère</sup> partie :

## 1.1 - (9 points : 1 pt par case)

Constituant alimentaire	Rôle principal du constituant dans l'organisme	Ingrédient contenant principalement ce constituant
protéines	constructeur	jambon
glucides	énergie musculaire	pâte feuilletée
lipides	énergie calorifique	margarine

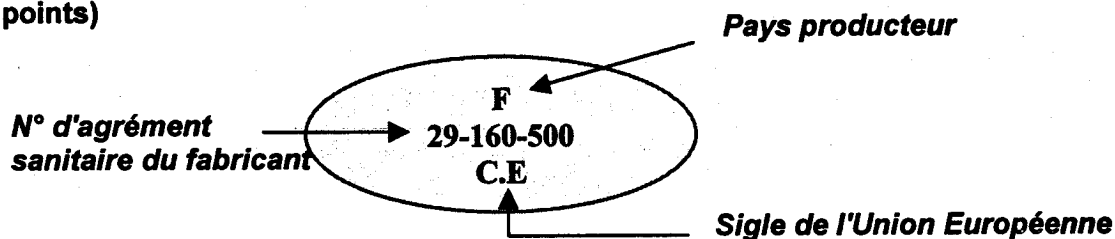
1.2 - Citez ce groupe : *Fruits et légumes* (1 point)Proposez un aliment : *Salade ou choix équivalent* (1 point)1.3 - Définissez l'expression « *Qualité organoleptique* » : *Qualité des aliments reconnue par les organes des sens.* (2 points)

Citez 4 propriétés organoleptiques d'un aliment : il faut 4 x 1 pt : exiger 1 exemple de propriété pour chaque sens, si répétition, sanctionner de 1 pt

- pour la vue : couleur, forme...
- pour l'odorat : odeur, arôme
- pour le goût : saveur
- pour le toucher : texture ...
- pour l'ouïe : le craquant, le croustillant

2<sup>ème</sup> partie :

## 2.1 - (3 points)



## 2.2 - Les services vétérinaires (2 points)

## 2.3 - Permet de vérifier la salubrité des aliments d'origine animale (2 points)

3<sup>ème</sup> partie :

## 3.1 - 18°C (1 point)

## 3.2.1 - Avec un thermomètre enregistreur visible (2 points)

## 3.2.2 - Le consommateur (1 point)

Les services de contrôle (1 point)

Ne pas pénaliser si une des réponses est le vendeur

- 3.3 - ▪ **DLUO commerciale (1 point)**  
 ▪ **Emballage non conforme (1 point)**  
 ▪ **Panne de meuble de vente ou tout autre incident provoquant la rupture de la chaîne de froid (1 point)**

*Refuser DLC comme réponse (pour les surgelés)*

**4<sup>ème</sup> partie :**

- 4.1 - **Respect de la chaîne du froid (2 points)**  
 4.2 - **Le froid ralentit la prolifération des micro-organismes (2 points)**

- 4.3 - **Chargement, déchargement**  
**Présentation à la vente**  
**Dégivrage des équipements**  
**Remise immédiate au consommateur**

*3 réponses : 3 points*

- 4.4 - **Il provoque une maladie (2 points)**  
**La Listéria (2 points)**

- 4.5 - **(4 points) : Favorables : 2 x 1 pt**  
**Défavorables : 2 x 1 pt**

<b>2 conditions FAVORABLES</b>	<b>2 conditions DÉFAVORABLES</b>
<b>Température ambiante, nourriture, humidité, pH neutre, air pour les micro-organismes aérobies...</b>	<b>Chaleur, froid, acidité, air pour les micro-organismes anaérobies, lumière UV, sécheresse, désinfectant...</b>

**5<sup>ème</sup> partie :**

- 5.1 - ♦ **Détergent : élimine les souillures du support (2 points)**  
 ♦ **Désinfectant : élimine les micro-organismes du support (2 points)**

- 5.2 - **Dilution et ne pas rincer (2 points)**  
**Effet rémanent : action qui dure dans le temps (2 points)**

- 5.3 - **Ne pas avaler (1 point)**  
**Tenir hors de la portée des enfants (1 point)**  
**Rincer immédiatement si contact (1 point)**