

CORRIGÉ

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

1^{ère} partie :

1.1 - (9 points : 1 pt par case)

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

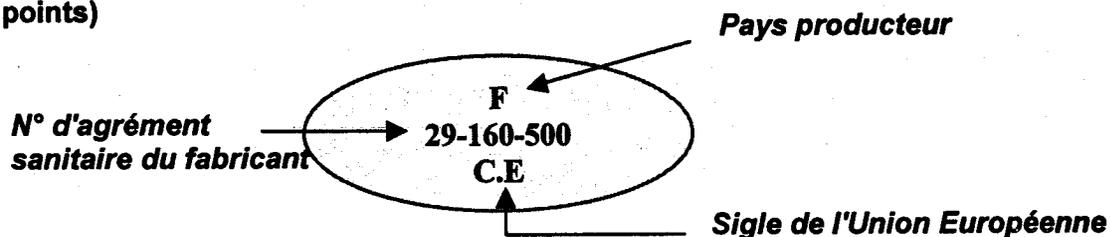
1.2 - Citez ce groupe : *Fruits et légumes* (1 point)Proposez un aliment : *Salade ou choix équivalent* (1 point)1.3 - Définissez l'expression « *Qualité organoleptique* » : *Qualité des aliments reconnue par les organes des sens.* (2 points)

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^{ème} 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^{ème} 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^{ème} 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**

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

5^{ème} 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)**