

ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE EP2

2^{ème} partie → Situation-problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité

Consigne : les réponses sont à inscrire sur le document

PRÉSENTATION DU SUJET

| | DOCUMENTS | BARÈME |
|--|-----------|------------------|
| DOSSIER N° 2 | | 60 POINTS |
| 1^{ère} partie : Nutrition | A | 17 points |
| 2^{ème} partie : Qualité alimentaire | A | 7 points |
| 3^{ème} partie : Principe et conditions de conservation | | 8 points |
| 4^{ème} partie : Équipement du point de vente Hygiène et prévention | B | 17 points |
| 5^{ème} partie : Entretien des lieux de vente | C | 11 points |

| | |
|---|----------|
| 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 | N° |
| Durée : 1 heure Coef : 3 | |
| Groupement interacadémique II Session 2002 Feuille : 1/7 | ANONYMAT |
| 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 | N° |
| NOM : Prénom : | |

SITUATION :

1^{ère} partie :

Vous êtes vendeur(se) spécialisé(e) en alimentation responsable de la commercialisation de plats surgelés. À partir de vos connaissances et des documents, vous répondez aux questions relatives à la sécurité alimentaire de cette vente.

1.1 - À l'aide de l'étiquette du plat surgelé présentée en document A, complétez le tableau suivant :

| Constituant alimentaire | Rôle principal du constituant dans l'organisme | Ingrédient contenant principalement ce constituant |
|-------------------------|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |

1.2 - Dans ce plat, un groupe d'aliments essentiels pour avoir un repas équilibré est absent (*mis à part le groupe des boissons*).

- Citez ce groupe :
- Proposez un aliment de ce groupe à associer au plat présenté :
.....

1.3 - Les consommateurs apprécient de plus en plus ce type de plats car leur qualité organoleptique ne cesse d'être améliorée.

Définissez l'expression « *Qualité organoleptique* » :

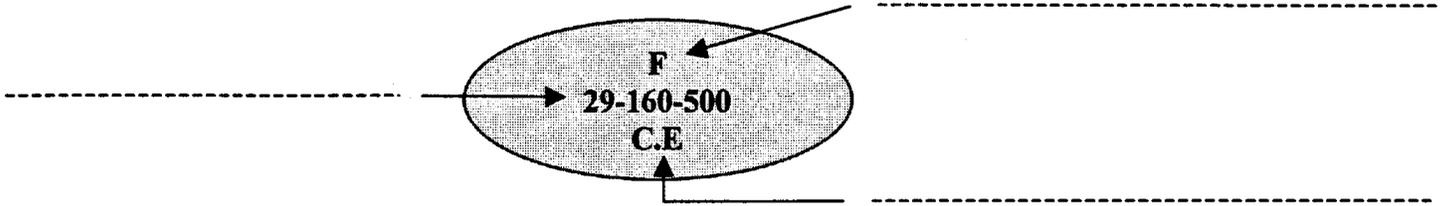
Citez 4 propriétés organoleptiques d'un aliment :

-
-
-
-

Ne rien inscrire sur les parties grisées

2^{ème} partie :

2.1 - L'étiquette du document A comporte une estampille obligatoire au niveau de la réglementation, interprétez cette estampille :



2.2 - Nommez l'organisme responsable de son apposition sur les aliments :

.....

2.3 - Indiquez le rôle de cette estampille :

3^{ème} partie : Le stockage et la mise en vente des aliments surgelés.

3.1 - Donnez la température de stockage de ce type d'aliment à cœur du produit :

.....

3.2 - La température des meubles de ventes des aliments surgelés doit être comprise entre - 25°C et - 30°C.

3.2.1 - Indiquez par quel moyen on peut vérifier la température de ces meubles :

.....

3.2.2 - Citez les personnes qui doivent pouvoir vérifier à tout moment le respect de cette température :

.....

3.3 - Donnez 3 raisons qui justifient que vous retiriez de la vente des aliments surgelés :

-
-
-



Ne rien inscrire sur les parties grisées



4^{ème} partie :

À l'aide du **document B** « *Application de l'arrêté ministériel du 9 mai 1995* » :

4.1 - relevez la principale précaution à prendre lors de la mise en vente des surgelés :

4.2 - expliquez pourquoi cette précaution est indispensable du point de vue microbiologique :

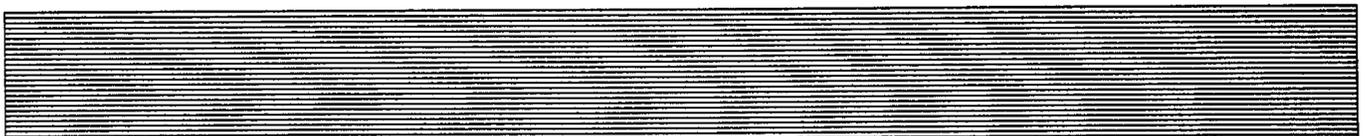
4.3 - citez 3 situations présentées par l'article 10, qui tolèrent un écart de 3°C pour la vente des produits surgelés :

-
-
-

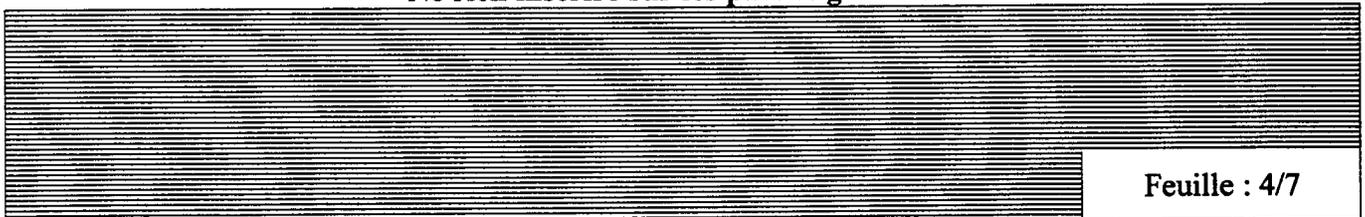
4.4 - expliquez ce qu'est un micro-organisme pathogène et citez un exemple précis de bactérie pathogène capable de se développer au froid :

4.5 - rappelez dans le tableau ci-dessous des conditions de vie intervenant sur le développement des micro-organismes :

| 2 conditions FAVORABLES | 2 conditions DÉFAVORABLES |
|-------------------------|---------------------------|
| | |
| | |



Ne rien inscrire sur les parties grisées



5^{ème} partie :

Vous utilisez le produit d'entretien du **document C** pour le nettoyage de vos installations frigorifiques.

5.1 - Donnez la définition de :

♦ *Détergent :*

♦ *Désinfectant :*

5.2 - Relevez sur l'étiquette 2 conditions d'utilisation qui assurent une efficacité maximale de ce produit et expliquez ce qu'est l'effet rémanent du produit :

.....
.....

Explication :

5.3 - Indiquez les précautions d'emploi à respecter pour l'utilisation de ce produit .



Ne rien inscrire sur les parties grisées



4 Feuilletés Jambon-Fromage



Lot N° :

2 4 2 0 1

A consommer de préférence avant le :

2 8 0 2 0 3

Poids net 400 g (4 x 100 g)

Ingrédients :

garniture (50 %) : eau, jambon 20% (stabilisants : E 451, E 450; gélifiant : E 407; antioxygène : E 301; conservateur : E 250), crème fraîche, poudre de lait, emmental 5%, fond de volaille, amidon de maïs modifié, farine de blé, persil, émulsifiant : E 471, sel, protéines de lait, poivre, arôme jambon cuit (eau, arômes, sel, lactose).

pâte feuilletée (50 %) : farine de blé, eau, margarine (colorant : Bétacarotène, agent conservateur : E 202, émulsifiant : E 471, correcteur d'acidité : E 330), beurre, sel.

Cuisson : SANS DÉCONGELATION PRÉALABLE



Au four : Préchauffer pendant 10 mn, th. 7 (210°C), enfournez les feuilletés encore congelés sur la plaque froide du four ou sur la grille recouverte d'un papier aluminium et laissez cuire pendant 15 à 20 mn, th. 7 (210°C). Temps et cuisson à adapter selon votre type de four. Pour ce produit à base de pâte, la cuisson au micro-ondes est déconseillée car elle provoque un ramollissement de la pâte.

Conservation :

- 24 heures dans le réfrigérateur.
- 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur.
- Plusieurs mois à -18° C, jusqu'à la date indiquée sur le côté de l'étui.

Valeurs nutritionnelles moyenne pour 100 g

Protéines : 7,1 g - Glucides : 24,4 g - Lipides : 15,5 g

 Valeur énergétique moyenne pour 100 g :
 1109 kilojoules (266 kcal)

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

**Toute l'équipe de la Compagnie Artique
vous remercie de votre fidélité et
vous souhaite Bon Appétit !**

EMB. 29160 C



Pour tous renseignements ou remarques sur ce produit,
adressez-vous en rappelant le N° de lot indiqué sur le côté de l'étui à :
Service consommateur : COMPAGNIE ARTIQUE L.T.D.
Z.I. de Penhoat - 29860 Plabennec - France
Internet : <http://www.compagnie-artique.com>



**Application de l'arrêté ministériel
du 9 mai 1995**

La rupture de la chaîne du froid est un facteur de contamination médiatisé : Système U en a fait les frais lors de l'épisode des rillettes "Coudray", avant d'être disculpé. Sur un sujet aussi sensible, l'arrêté ministériel du 9 mai 1995 se montre précis. Il évoque évidemment la nécessité de posséder les équipements adéquats, pour le stockage, la mise en rayon et le transport. L'article 10 est quant à lui particulièrement consacré aux cas de rupture de la chaîne du froid. *"Pour autant que la sécurité alimentaire est assurée, il est admis de soustraire les produits aux températures de conservation"*. Ceci dans deux contextes différents. Premièrement, *"pour de courtes périodes, lors du chargement-déchargement [...] aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des aliments et, lors de leur présentation à la vente, pour permettre le dégivrage des équipements"*. Mais attention : pour les produits congelés et surgelés, la différence de température ne doit pas excéder 3°C. Deuxièmement, la rupture est admise *"lors de l'exposition des produits en quantités limitées pour une remise immédiate au consommateur"*.

Pochette GEP
Édition 2001.

Document C

SURFANIOS

**DÉTERGENT DÉSINFECTANT DES SOLS
ET SURFACES**

**Conforme à la Norme Française NFT 72110
BACTÉRICIDE (NFT 72150, NFT 72170, NFT 72190°
Actif sur B.K. FONGICIDE (NFT 72200)**

Dose de 20 ml pour un seau de 8 litres d'eau
Ne pas rincer pour favoriser l'effet rémanent.
Précautions d'emploi :
Produit d'usage externe, Ne pas avaler.
Tenir hors de portée des enfants.
S 26 / En cas de contact avec les yeux, laver
immédiatement et abondamment avec de l'eau.

Laboratoires
ANIOS