

CORRIGE

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

LE HAMBURGER FRITES EN QUESTION

1. Illustrer les termes soulignés dans le texte ci-dessus avec deux exemples pour chacun.

1. – Absence de petit déjeuner

Grignotage tout au long de la journée

2 points (4 × 0,5)

2 – Manque d'activité physique

Travaux moins pénibles de nos jours

2.

4 points

Constituants alimentaires	Eléments du plat	Rôle dans le fonctionnement de l'organisme
Protides	Steak	Croissance des muscles (plastiques)
Lipides	Frites ou sauce	Thermorégulation (énergétique)
Glucide	Pain + frites	Source d'énergie pour l'activité musculaire

4 × 0,25

3 × 1

SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE

HYGIENE DES LOCAUX ET EQUIPEMENTS

A la fin d'une demi journée de travail au laboratoire, il doit être procédé au nettoyage d'un plan de travail en acier inoxydable.

3. Nommer les six opérations nécessaires à l'entretien de ce plan de travail.

- le débarrassage
- le lavage
- le rinçage
- la désinfection
- le rinçage
- le séchage

3 points (6 × 0,5)

MC EMPLOYE TRAITEUR	sujet 1
SCIENCES APPLIQUEES	1/2

4. Produits de nettoyage Parmi les produits de nettoyage dont on dispose, se trouve une dose de détergent-désinfectant « D-D » dont les caractéristiques sont précisées en page 4.

4-1 Expliquer les termes :

- bactéricide : détruit les bactéries
- fongicide : détruit les champignons microscopiques

2 points

4-2 Citer la condition d'efficacité du produit (indiquée sur l'étiquette).

- Le dosage

1 point

4-3 Que signifie le sigle « NF » inscrit sur l'étiquetage ?

- « Norme Française »

0,5 point

4-4 Un détergent agit selon trois étapes. Les citer :

- Action mouillante
- Action détersive, émulsionnant
- Action anti-redéposition

3 points

4-5 Calculer la quantité du produit « D-D » à diluer dans 3 litres d'eau et permettant de nettoyer et de désinfecter le plan de travail.
Donner le détail des calculs.

Pour 8 L on utilise 20 mL de produit

Pour 3 L on utilise $\frac{0,25}{100} \times 3 = 0,075 \text{ L} = 7,5 \text{ mL}$

1 point

Ou

3 L à 0,25 % de concentration $\frac{0,25 \times 3}{100} = 0,075 \text{ L} = 7,5 \text{ mL}$

5. Intoxications alimentaires

5-1- Staphylocoque – Clostridium – Salmonelle

0,75 point (3 × 0,25)

5-2 Bactérie

0,25 point

5-3 Contamination par le personnel, mauvaise conservation, aliments, insectes, rongeurs.

1,5 points

6- Pouvoir pathogène : Virulence qui dépend du pouvoir invasif et de la production d'une toxine.

1 point (2 × 0,5)

MC EMPLOYE TRAITEUR	sujet 1
SCIENCES APPLIQUEES	2/2