

NE RIEN ECRIRE	Académie :	Session :
	Examen ou Concours :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
DANS CE CADRE	Prénoms : <i>(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>	N° du candidat
	Né(e) le :	<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)</i>
	Examen ou Concours :	Série* :
	Spécialité/option :	<i>Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.</i>
	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve : <i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>	
	Note : / 20	Appréciation du correcteur :

* Uniquement s'il s'agit d'un examen

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

LE HAMBURGER FRITES EN QUESTION

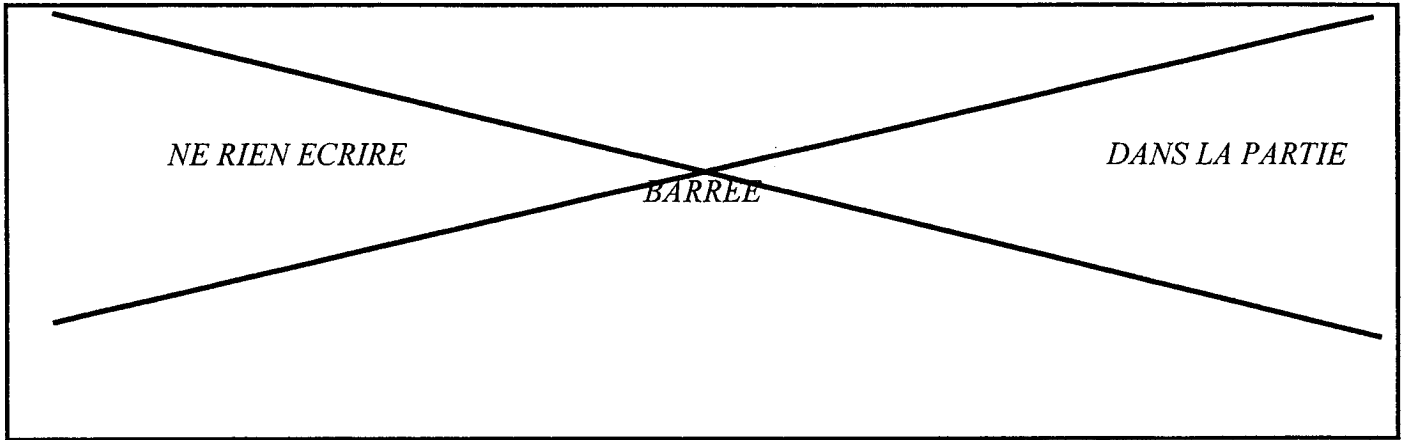
D'un point de vue strictement nutritionnel, le hamburger n'a rien de catastrophique. En revanche, les évolutions du mode de vie urbain favorisant la destruction des rythmes alimentaires et la sédentarisation portent davantage préjudice à la santé des individus.

1. Illustrer les termes soulignés dans le texte ci-dessus avec deux exemples pour chacun : (2 points)

Modification des comportements alimentaires entraînant une destruction des rythmes alimentaires.....

 Sédentarisation.....

Groupe inter académique II	Session 2003	Facultatif : code Sujet 1		
Examen et spécialité EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve SCIENCES APPLIQUEES				
Type SUJET	Facultatif : date et heure	Durée 1 heure	Coefficient 3	N° de page / total 1/5



2. Compléter le tableau suivant concernant le « hamburger-frites » :

- Préciser pour chaque constituant alimentaire de quel élément de ce plat il provient :
- Préciser le rôle de ces constituants dans l'organisme : (4 points)

Hamburger + Frites		
Constituants alimentaires	Eléments du plat	Rôle dans le fonctionnement de l'organisme
Protides		
Lipides		
Glucides		

SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE

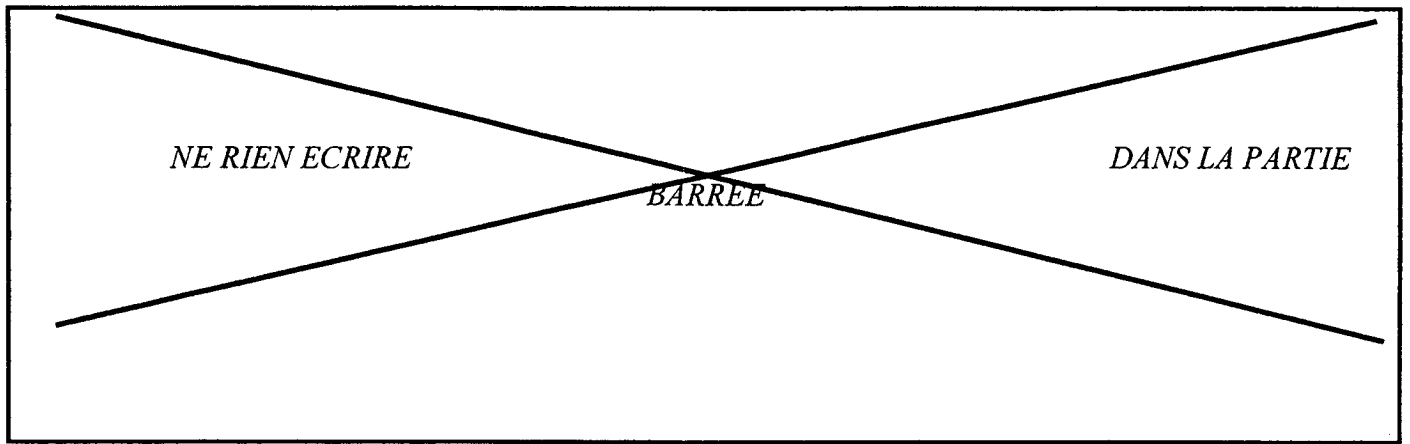
HYGIENE DES LOCAUX ET EQUIPEMENTS

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 : (3 points)

-
-
-
-
-
-

MC EMPLOYE TRAITEUR	sujet 1
SCIENCES APPLIQUEES	2/5



4. 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 : (7,5 points)

4-1. Expliquer les termes :

- bactéricide :
- fongicide :

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

.....

4-3. Préciser la signification du sigle « NF » inscrit sur l'étiquetage :

.....

4-4. Un détergent agit selon plusieurs étapes. En citer trois :

.....

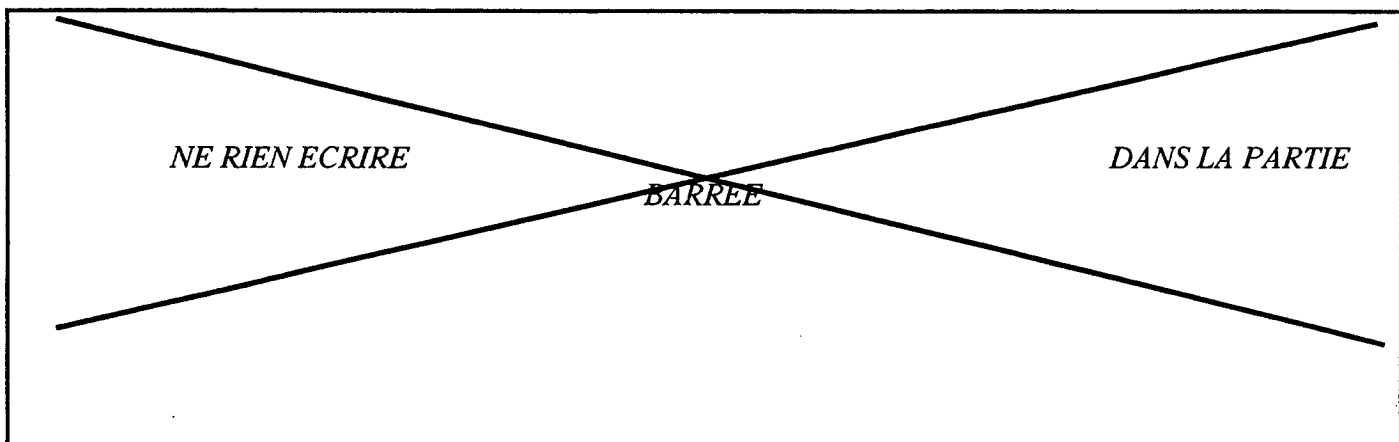
.....

.....

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.

MC EMPLOYE TRAITEUR	sujet 1
SCIENCES APPLIQUEES	3/5



DOSE DE 20 ML

DETERGENT
D-D
DESINFECTANT

CONCENTRATIONS D'EMPLOI

INSTRUMENTS : 0,5 – 1 %

(une dose pour 2 à 4 litres d'eau)

SOLS SURFACES : 0,25 %

(une dose pour un seau d'eau de 8 L
rinçage inutile)

PRECAUTIONS D'EMPLOI

- ne pas avaler
- éviter le contact avec l'épiderme. En cas de projection dans les yeux, rincer abondamment à l'eau claire

BACTERICIDE (NF T72-151, NF T 72-171,
NF T 72-190)

FONGICIDE (NF T 72-201)

ACTIF SUR LES VIRUS DU SIDA ET DE L'HEPATITE B

Principes actifs

Mélange de polyalkylpolyamines et d'ammoniums quaternaires.

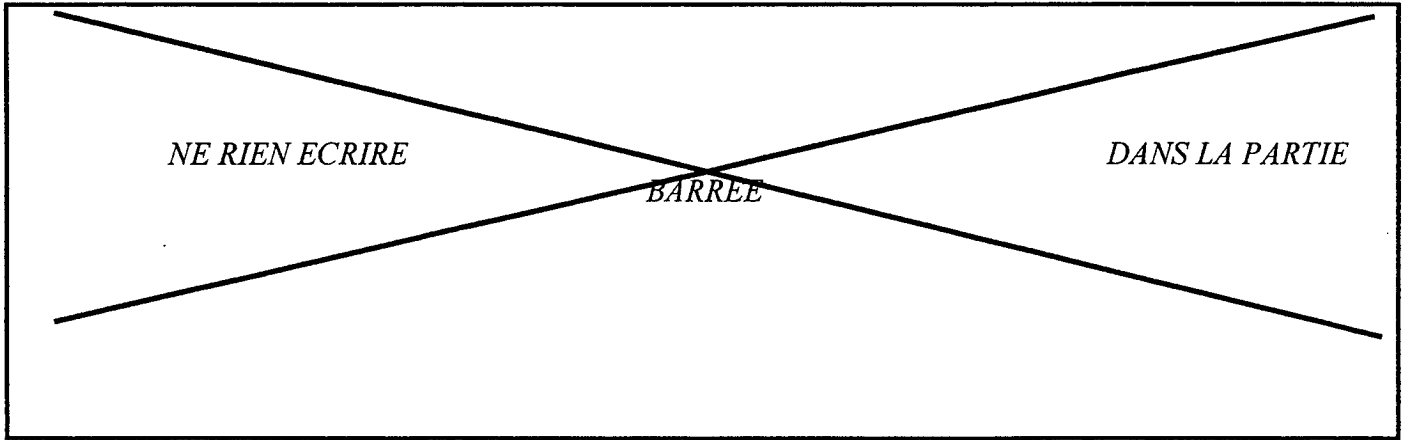
Raison sociale de l'entreprise

LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

Les toxi-infections alimentaires comprennent des infections avec envahissement de la muqueuse intestinale par des bactéries et des infections par des microorganismes qui fabriquent des toxines. En France, trois microbes sont principalement en cause : les salmonelles, le staphylocoque doré et Clostridium.

Les aliments peu ou pas cuits – viandes, volailles, œufs, fruits de mer – sont pourvoyeurs de salmonelloses. Ce sont des infections qui se manifestent 2 à 4 jours après la contamination. Le lait et ses dérivés, ou le fameux panaris du cuisinier, sont plus volontiers en cause dans les infections à staphylocoques, dont les toxines sont responsables de troubles digestifs qui apparaissent 2 à 4 heures après le repas. On incrimine le plus souvent des plats cuisinés la veille et un défaut de réfrigération. Quant au Clostridium, il se développe dans des aliments cuits mal conservés, et sa durée d'incubation est comprise entre 9 et 15 heures.

D'après le Monde/ 27 juin 1999



5. Malgré des améliorations techniques, les toxi-infections alimentaires persistent. A l'aide du texte ci-dessus, préciser : (2,5 points)

5-1. Les microbes qui sont le plus souvent mis en cause :

.....
.....
.....

5-2. A quelle famille les microorganismes cités dans le texte appartiennent :

.....
.....
.....

5-3. Les trois contaminations pouvant être à l'origine des toxi-infections alimentaires :

.....
.....
.....

6-. Les microbes cités n'agissent pas tous de la même façon. Citer les deux caractéristiques du pouvoir pathogène (1 point)

.....
.....
.....

MC EMPLOYE TRAITEUR	sujet 1
SCIENCES APPLIQUEES	5/5