

MICROBIOLOGIE – 8 points

- 1 – L'éclair n'est pas consommable.
Les coliformes et coliformes fécaux dépassent largement les normes admises. 1 point
- 2 – a) aérobic : nécessité du dioxygène de l'air pour se développer. 1 point
mésophile : qui se développe très bien entre 20 et 40°C. 1 point
- b) Si la flore mésophile aérobic est trop importante c'est parce que le stockage a été effectué à une température supérieure à 4°C ou les matières premières livrées étaient contaminées. 1 point
- 3 – Coliformes fécaux : contamination fécale mains non lavées après un passage aux toilettes.
Salmonelles : œufs – volailles – contaminés ou porteurs sains (intestin). 2 points
- 4 – La famille de microorganismes recherchée est celle des bactéries. 1 point
- 5 – Le responsable du panaris est staphylococcus aureus. 1 point

HYGIENE DES LOCAUX – EQUIPEMENTS – 6 points

- 1 – Détergent : élimine les souillures organiques.
Désinfectant : élimine les microorganismes.
Bactéricide : qui élimine les bactéries.
Fongicide : qui élimine les champignons microscopiques. 4 points
- 2 – Calcul : 30 mL dans 16 litres d'eau = 15 mL dans 8 L.
15 mL < 20 mL. Les quantités ne sont pas respectées. 1 point
Conséquence de la mauvaise utilisation : inefficacité du désinfectant. 1 point

NUTRITION – 6 points

- 1 – * Glucides : $51 \times 17 = 867 \text{ kJ}$ }
* Lipides : $19 \times 38 = 722 \text{ kJ}$ } = 1 589 kJ
Apport en protides : $1\ 730 - 1\ 589 = 141 \text{ kJ}$.
 $\frac{141}{17} = 8,3 \text{ g de protides/100 g d'aliment}$. 2 points
- 2 – Les protides ont un rôle constructeur (et fonctionnel) . 0,5 point
Glucides : apport énergétique. 0,5 point
- 3 – Les « Pépit's Choco » appartiennent au groupe alimentaire des produits glucidiques car ils contiennent 51 % de glucides. 1 point
- 4 – Matières grasses : beurre, margarines moins chères
Augmentation de la consommation de viande (charcuterie) et d'aliments (gâteaux) contenant des graisses cachées.
Inconvénients : obésité et risques de maladies cardiovasculaires. 2 points

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II			Session 2003
M.C. PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
EP2 – Sciences appliquées			
CORRIGE	Durée : 1 heure	Coef. : 2	Page : 1/1