

**MICROBIOLOGIE – 8 points**

ECLAIR AU CHOCOLAT CONSERVE A 4°C		
Germe recherché	Critère règlement. (Ar. 21/12/79)	Résultat (germes/g)
FLORE AEROBIE MESOPHILE selon méthode NF 08-051	3000 000/g	220 000
COLIFORMES selon méthode NF V 08-050 à 30°C	1 000/g	55 000
COLIFORMES FECAUX selon méthode NF V 08-057-1	1/g	31 000
STATHYLOCOCCUS AUREUS selon méthode NF V 08-060	100/g	<100
ANAEROBIES SULFITO-REDUCTEURS selon méthode XP V 08-061 à 37°C	10/g	<10
SALMONELLA selon méthode NF V 08-052, « kit SRT » OXOID validé par l'AFNOR	Absence dans 25 g	Absence

1 – A partir des résultats d'analyse, indiquer si l'éclair est consommable puis justifier votre réponse.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2 – Une autre analyse révèle un dépassement de la flore mésophile aérobie.

a) Définir les termes ci-dessous :

Aérobic : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Mésophile : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

b) Donner une cause possible de cette contamination.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

M.C. PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES	N° d'anonymat
EP2 –Sciences appliquées	

✂-----

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2003		N° d'anonymat
M.C. PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES				
EP2 –Sciences appliquées				
SUJET	Durée : 1 heure	Coef. : 2	Page : 1/4	
NOM : ..... Prénom : .....				

- 3 – Donner un vecteur de contamination pour chacun des microorganismes suivants :
- coliformes fécaux : \_\_\_\_\_
  - salmonelles : \_\_\_\_\_
- 4 – A quelle grande famille de microorganismes appartiennent les germes recherchés ?  
\_\_\_\_\_
- 5 – Parmi les germes recherchés, lequel est responsable du panaris ?  
\_\_\_\_\_

**HYGIENE DES LOCAUX – EQUIPEMENTS – 6 points**

Lire attentivement l'étiquette ci-dessous :

SURFANIOS  
**DETERGENT DESINFECTANT DES SOLS ET SURFACES**  
 Conforme à la Norme Française NFT 72110  
**BACTERICIDE** (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

1 – Donner la signification des 4 mots soulignés.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

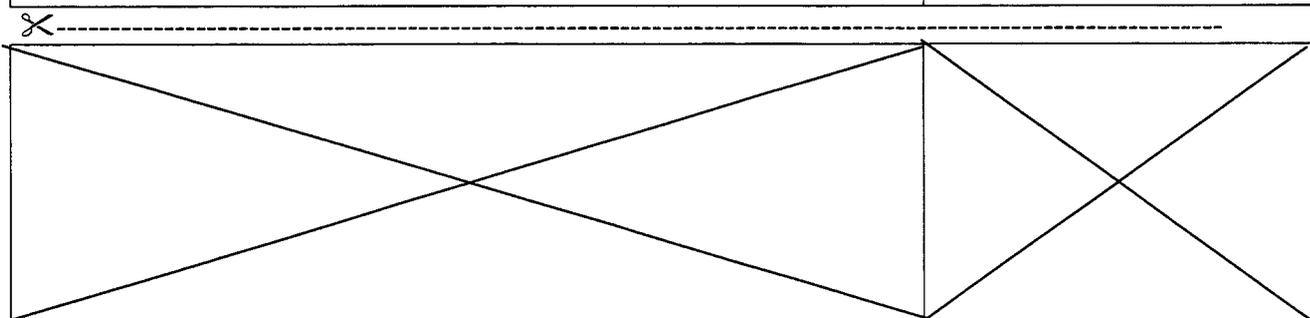
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

M.C. PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES	N° d'anonymat
EP2 –Sciences appliquées	Page 2/4



2 – Un pâtissier utilise ce produit à raison de 30 mL pour 16 L d'eau.  
 Respecte-t-il les quantités d'utilisation (effectuer le calcul) ?  
 Quelles sont les conséquences de l'utilisation de cette quantité ?

---



---



---



---



---

**NUTRITION – 6 points**

Valeur énergétique moyenne pour 100 g	Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g
1 730 kJ (410 Kcal)	Protéines : .....g Glucides : 51 g Lipides : 19 g
Valeur énergétique moyenne pour 1 Pépit's Choco	Valeur nutritionnelle moyenne pour 1 Pépit's Choco
692 kJ (165 Kcal)	Protéines : .....g Glucides : 20,4 g Lipides : 7,6 g

Fabriqué par La Boulangère – 85500 LES HERBIERS/FRANCE

1 – A partir du document ci-dessus, calculer, en g, l'apport en protides (protéines) pour 100 g de « Pépit's choco » :

---



---

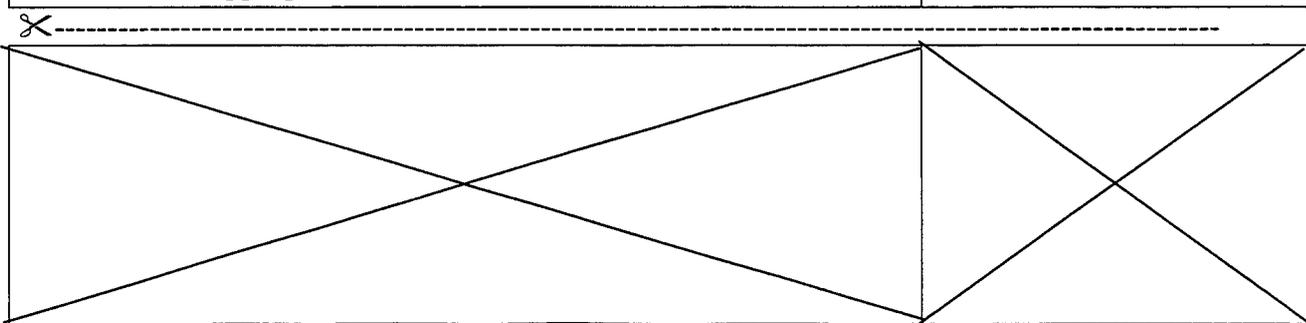


---



---

M.C. PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES	N° d'anonymat
EP2 –Sciences appliquées	Page 3/4



2 – Expliquer le rôle nutritionnel essentiel :

- des protides : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- des glucides : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3 – Donner le groupe alimentaire de « Pépit's choco » et justifier votre réponse.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4 – L'alimentation des français s'est depuis 50 ans enrichie en lipides.  
Donner deux raisons et deux inconvénients liées à ces nouvelles pratiques alimentaires.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

M.C. PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES	N° d'anonymat
EP2 –Sciences appliquées	Page 4/4

✂

