

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 :

Aérobie : _____

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 ?

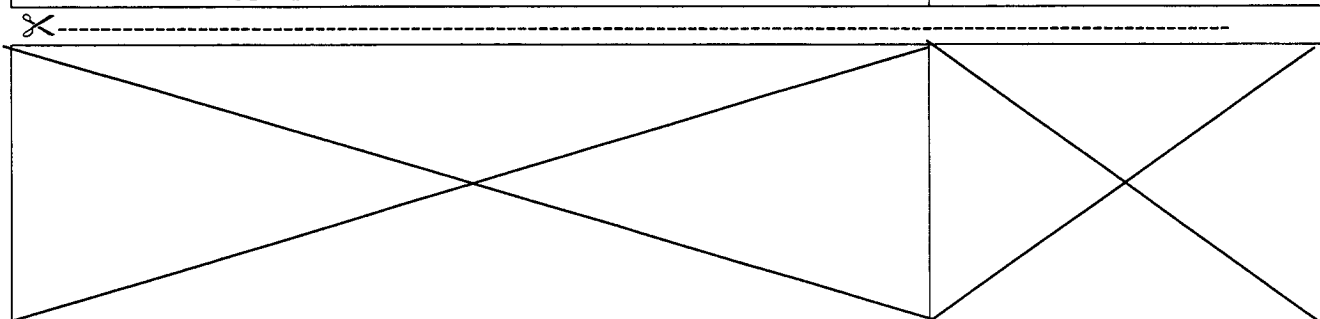
HYGIENE DES LOCAUX – EQUIPEMENTS – 6 points

Lire attentivement l'étiquette ci-dessous :

<p>SURFANIOS <u>DETERGENT DESINFECTANT DES SOLS ET SURFACES</u> Conforme à la Norme Française NFT 72110 <u>BACTERICIDE</u> (NFT 72150, NFT 72170, NFT 72190) Actif sur B.K. <u>FONGICIDE</u> (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 :</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>Laboratoires ANIOS</p>
--

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 ?

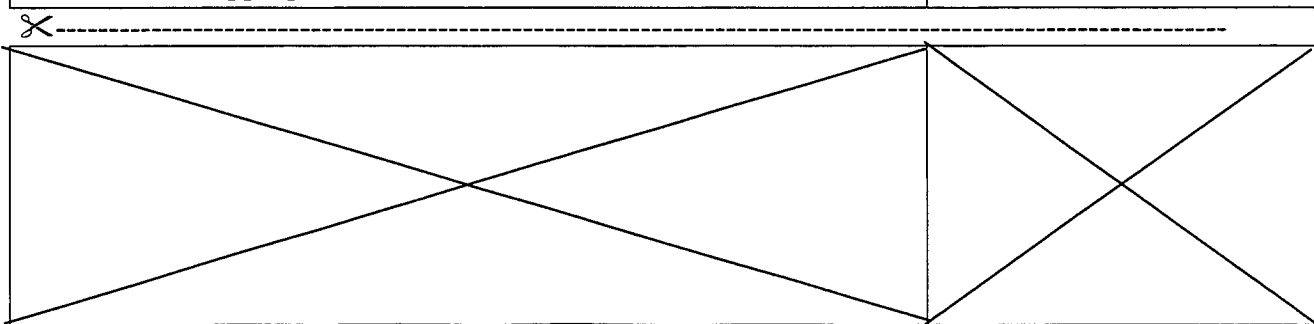
NUTRITION – 6 points

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

✂

