

ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE EP2

2^{ème} partie → Situation-problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité

Consigne : vous répondrez directement sur le sujet.

N° du candidat

Compétences	Documents	Barème	→
1 – HYGIENE ET PREVENTION AU RAYON CHARCUTERIE-TRAITEUR * les règles d'hygiène professionnelle * les actions et comportements non conformes	1	15 points	→
2 – CONSERVATION DES ALIMENTS * caractéristiques de la conservation par le froid * l'influence des éléments extérieurs	1	10 points	→
3 – NETTOYAGE ET DESINFECTION * entretien des équipements et du matériel * détection des anomalies	2 ET 3	12 points	→
4 – SECURITE DES APPAREILS ET DES PRODUITS * les risques du non respect des règles de sécurité		8 points	→
5 – LA QUALITE ALIMENTAIRE * étiquetage : mentions obligatoires * instances de surveillance * critères nutritionnels d'un produit	4 ET 5	15 points	→
TOTAL		60 points	→

EXAMEN : MC Vendeur spécialisé en alimentation

Épreuve : EP2 ⇨ Technologie - 2^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité

Durée : 1 heure

Coef : 3

Feuille : 1/9

EP2 – 2^{ème} PARTIE
SITUATION-PROBLEME LIEE A L'ETAT SANITAIRE,
A L'HYGIENE ET A LA SECURITE

DUREE : 1 heure – COEFFICIENT 3

SITUATION

Vous travaillez en tant que vendeur(se) spécialisé(e) en alimentation dans une enseigne du groupe QualiFrance. Tous les ans, vous suivez une formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire ; au terme de cette session de formation, on vous soumet un test en cinq parties...

1) HYGIENE ET PREVENTION AU RAYON CHARCUTERIE-TRAITEUR (15 POINTS)

Observez le dessin représentant un rayon traiteur, reproduit document 1

1.1 – Relevez autant d'anomalies que vous pouvez, corrigez les actions et comportements, puis, justifiez vos réponses en complétant le tableau ci-dessous.

ANOMALIES	ACTIONS ET COMPORTEMENTS CORRECTIFS	JUSTIFICATIONS

2) LA CONSERVATION DES ALIMENTS (10 POINTS)

2.1 – Sur le document1, les denrées alimentaires sont conservées dans un meuble : identifiez précisément ce meuble :

.....
.....

2.2 – Indiquez les températures minimum et maximum de conservation des aliments dans ce meuble :

.....
.....

2.3 – Indiquez l'intérêt et la limite de ces températures réglementaires sur la conservation des aliments dans ce meuble :

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

2.4 – Durant la matinée, une vendeuse a servi des lasagnes à plusieurs clients. A 13 heures, le magasin ferme, la vendeuse va déjeuner, mais oublie le plat à l'arrière du rayon.
Citez cinq conditions favorables à la vie et à la multiplication des micro-organismes dans ce plat cuisiné :

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

3) NETTOYAGE ET DESINFECTION (12 POINTS)

3.1 – Dans ce même rayon traiteur, le planning de nettoyage est indiqué document 2. Le plan de nettoyage est indiqué document 3.

Signalez à votre responsable les éventuelles anomalies que vous constatez ainsi que leurs conséquences sur la qualité sanitaire du rayon.

ANOMALIES DETECTEES	CONSEQUENCES SANITAIRES

3.2 – Expliquez l'utilité d'un plan de nettoyage dans une grande surface :

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

3.3 – Un commerce indépendant sédentaire ou itinérant est concerné par le maintien de l'hygiène de ses équipements ? Justifiez votre réponse :

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

3.4 – L'organisation d'un tel planning d'autocontrôle répond à la mise en place de la méthode H.A.C.C.P.. Rappelez le principe de cette méthode :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4) SECURITE DES APPAREILS ET DES PRODUITS (8 POINTS)

Parmi les quatre affirmations ci-dessous, rectifiez celles qui vous semblent inexactes en les reformulant convenablement :

(n'utilisez pas de formules négatives du type : « ne pas, il ne faut pas... »)

① Couper le courant après le nettoyage de tous les appareils : c'est une question d'organisation.

.....

② Stocker les produits d'entretien avec les produits alimentaires, pour gagner de la place.

.....

③ Mélanger de l'eau de Javel avec des détartrants pour en augmenter l'efficacité.

.....

④ Pour nettoyer la lame circulaire d'un trancheur il faut s'assurer que ce trancheur est en marche : le nettoyage se fera plus rapidement.

.....

.....

5) LA QUALITE ALIMENTAIRE (15 POINTS)

Lisez l'article extrait du magazine « 60 millions de consommateurs » : **document 4**.

5.1 – Formulez la réponse du magazine de défense des droits des consommateurs :

.....

.....

.....

.....

.....

5.2 – A l'aide du document 5, indiquez 5 mentions obligatoires qui doivent figurer sur l'étiquette de ce produit et appliquez ces mentions à l'étiquette de la mâche document 5 – complétez le tableau ci-dessous :

MENTIONS OBLIGATOIRES	EXEMPLE de la mâche

5.3 – Citez le service de contrôle concerné par un problème d'étiquetage :

.....

.....

5.4 – Citez deux autres compétences attribuées à ce service :

.....

.....

5.5 – A l'aide du document 5, identifiez le groupe d'aliments auquel appartient ce produit, citez un autre exemple d'aliment appartenant à ce groupe ; répondez dans le tableau ci-après :

Groupe d'aliments	Exemple

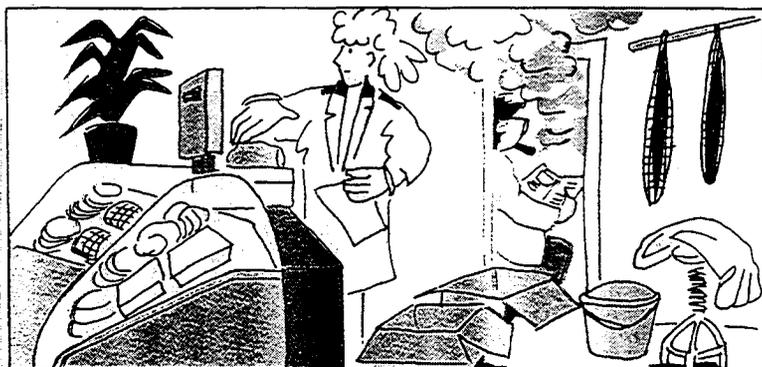
5.6 – Citez quatre constituants alimentaires de ce groupe d'aliments autres que ceux mis en valeur sur l'étiquette :

-

-

DOCUMENT 1

Source : SYNAFAP : Syndicat National des Fabricants de Plats Préparés*



DOCUMENT 2 : Fréquences de nettoyage

Rayon charcuterie	Quotidien	Hebdomadaire
Sol	Lavage / désinfection / rinçage Balayage à sec interdit	
Vitrine	Nettoyage extérieur de la vitre	Vider la banque réfrigérée et désinfecter
Balances	Lavage / désinfection / rinçage	
Instruments	Lavage / désinfection / rinçage	
Étiquettes	Lavage / désinfection / rinçage	

AFFICHAGE OBLIGATOIRE

DOCUMENT 3 : Planning de nettoyage

RAYON : CHARCUTERIE					
MOIS : février 02 SEMAINE : n° 7					
Lundi à jeudi : Madame Durand Vendredi à dimanche : Madame Baumon → dimanche : désinfection de la vitrine					
<i>Placez chaque élément à entretenir dans les colonnes nettoyage, puis nommez les personnes dans la colonne nom et signez. Signalez des observations s'il y a lieu.</i>					
DATES	NETTOYAGE / DESINFECTION		NOM	SIGNATURE	OBSERVATION
	Quotidien	Hebdomadaire			
Lundi	Sol, vitrine, balance, instrument, étiquettes		Mme Durand	<i>Durand</i>	
Mardi	Sol, vitrine, balance, instrument, étiquettes		Mme Durand	<i>Durand</i>	
Mercredi	Sol, vitrine, balance, instrument, étiquettes		Mme Durand	<i>Durand</i>	
Jeudi	Sol, vitrine, balance, instrument, étiquettes		Mme Durand	<i>Durand</i>	
Vendredi	Sol		Baumon	<i>Baumon</i>	
Samedi	Sol, vitrine, balance, étiquettes		Mme Durand	<i>Durand</i>	
Dimanche	Sol, vitrine, balance, instrument, étiquettes		Baumon	<i>Baumon</i>	

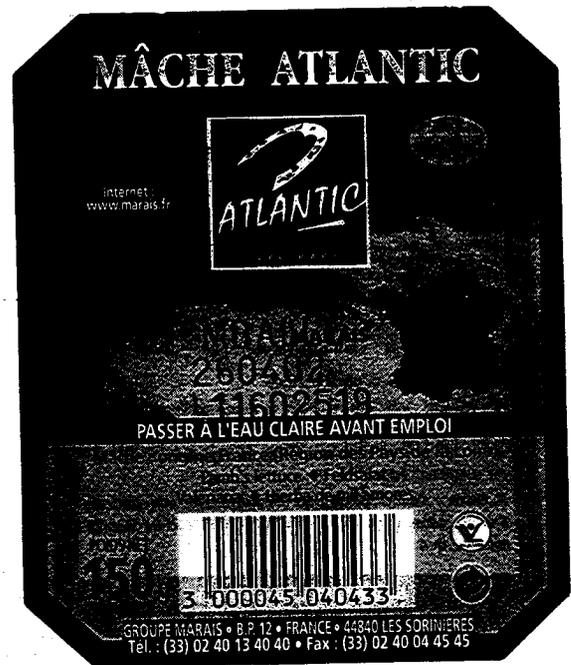
DOCUMENT 4

En achetant, dans notre magasin habituel, des mâches préemballées, nous avons été surpris de constater qu'aucune date limite de consommation ne figurait sur le produit.

La vendeuse nous a affirmé que c'était normal, s'agissant d'un produit frais, au même titre qu'une salade sans emballage, et que c'était au client d'en vérifier la fraîcheur.

Est-ce vrai ? M. Brun

Source : « 60 millions de consommateurs »
Avril 2000



DOCUMENT 5 : étiquette de la mâche

RECTO	VERSO
	<p>Valeur énergétique pour 100 g : 12 Kcal</p> <p>Protides : 2 g Glucides : 0,3 g Lipides : 0,2 g</p>