

MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

Consulter le document ci-dessous avant de répondre aux questions

TOULOUSE : Soixante dix cas de salmonellose

Des gâteaux à la crème figuraient au menu préparé par et pour les membres des « Ailes anciennes », une association ayant pour but de créer à Toulouse un musée aéronautique et spatial. Quarante-vingt personnes participaient à ce repas sur le terrain de l'association près de l'aéroport. Dès le lendemain, soixante-dix membres avaient une forte fièvre et souffraient de diarrhées et de vomissements. Cette T.I.A.C. n'a toutefois justifié aucune hospitalisation. L'analyse des aliments confiés au laboratoire vétérinaire départemental de Toulouse a permis de dire qu'il s'agissait bien d'une salmonellose. « Il n'y a aucun doute, confirme le docteur Gérard, des salmonelles ont été retrouvées sur les gâteaux et sur les malades ».

Source : Presse locale octobre 2000

1-1 La maladie contractée par les membres de l'association est une T.I.A.C.. Donner la signification de T.I.A.C..

Toxi Infection Alimentaire Collective

1 pt

1-2 Relever les caractéristiques de cette T.I.A.C..

Nom du micro-organisme responsable : *Salmonelle*

1 pt

Symptômes (au moins 2) : *Forte fièvre – Diarrhées –*

2 pts

Vomissements

Incubation : *24 h*

1 pt

1-3 Entourer le mot qui caractérise le micro-organisme responsable de cette T.I.A.C.

1 pt

Saprophyte

Pathogène

Groupement inter académique II	Session 2003	Code 3-0136D
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION		
Intitulé de l'épreuve EP2 Mise en place de la distribution et service au client		
Type CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40
	Coefficient 5	N° de page / total CB 1/4

1-4 Souligner dans la liste proposée le nom de l'ingrédient responsable de cette TIAC

Farine, eau, œufs, sucre, levure

1 pt

1-5 A chaque fabrication une portion de préparation culinaire doit être prélevée et conservée.
Donner son nom

Echantillon témoin

1 pt

1-6 Pour chacune des erreurs suivantes, cocher la colonne « contamination microbienne » ou « multiplication microbienne » puis expliquer votre choix

Erreurs commises	Contamination microbienne	Multiplication microbienne	Explication
L'agent de restauration ne s'est pas lavé les mains après la clarification des œufs (séparation du jaune et du blanc)	X 0,5 pt		Les mains non lavées de l'agent étaient porteuses des micro organismes présents sur les œufs, il a donc pu contaminer la crème pâtissière pendant sa préparation. 0,5 pt
La crème pâtissière a été filmée et a refroidi à température ambiante		X 0,5 pt	Le refroidissement de la crème pâtissière a été trop long, ce qui a permis aux micro-organismes déjà présents de se multiplier. 0,5 pt

amén et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0136D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	CB 2/4

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

Madame X est *travailleur handicapé* dans l'entreprise et mange au self-service. Chaque jour vous devez l'aider à garnir et porter son plateau.

Les plats proposés aujourd'hui sont les suivants:

- Tomates en salade ou saucisson
- Filet de poisson / épinards ou côtelette de porc / frites
- Camembert ou yaourt
- Quatre-quart ou raisin ou glace

Elle choisit : saucisson, côtelette de porc / frites, yaourt, quatre-quart et eau .

2-1 Rechercher les groupes d'aliments de chacun de ces plats

5 pts

- Saucisson *Matières grasses* *Viandes – Poissons – Œufs*
- Côtelette de porc *Viandes – Poissons – Œufs*
- Frites *Féculents- amidon* *Matières grasses*
- Yaourt *Produits laitiers*
- Quatre-quart *Féculents- sucre* *Matières grasses*

2-2 Indiquer si ce menu est équilibré: (entourer la bonne réponse)

0,5 pt

oui

non

2-3 Nommer les 2 groupes d'aliments trop représentés.

- *Féculents-sucre, matière grasse VPO*

1 pt

Nommer le groupe d'aliment non représenté.

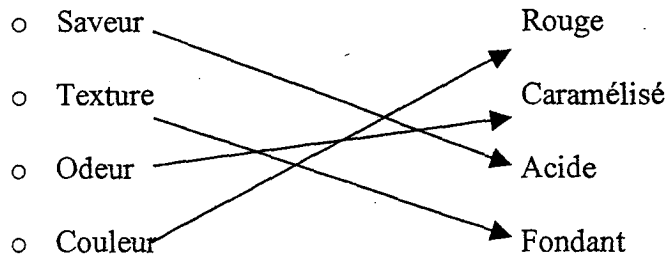
- *Légumes et fruits*

1 pt

amen et spécialité.	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0136D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	CB 3/4

2-4 Relier les adjectifs aux qualités organoleptiques leur correspondant.

1 pt



2-5 Le self service souhaite organiser un repas à thème; proposer trois plats en précisant le pays concerné.

1,5 pt

- La paëlla / Espagne*
- La choucroute / Allemagne*
- La pizza / Italie*

Ou toute autre proposition valable

amen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0136D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	CB 4/4