

Corrigé

Sciences appliquées à l'alimentation

1. Après lecture du document en introduction, dire si on peut légalement voir figurer une mention comme « les "corn flakes" permettent de lutter contre l'anémie » et justifier la réponse ? (1 pt)
Non, car il est interdit de faire état sur l'étiquetage de propriétés de préventions, de traitement et de guérison d'une maladie humaine
2. Dans le texte, on évoque un enrichissement en vitamines, fibres.
2.1 Indiquer dans quel type d'aliment on trouve les fibres habituellement ? (1 pt)
- **aliments d'origine végétale**
- 2.2 Quel est le rôle des fibres dans l'organisme ? (1pt)
permettre un bon transit intestinal, lutter contre la constipation
- 2.3 Proposer 4 précautions à prendre pour conserver, jusqu'à la consommation, un maximum de vitamines dans les préparations. (2 pts)
- **éviter les longs trempages des fruits et légumes**
- **préférer la cuisson à la vapeur**
- **limiter les temps de cuisson**
- **limiter la durée de stockage**
3. Dans le menu ci-dessous, identifier les groupes d'aliments présents, repérer ceux qui sont absents, puis compléter l'entrée et le dessert afin que tous les groupes soient représentés : (4,5 pts)
- **Groupes présents** : **viande, poisson, œuf**
fruits et légumes cuits
corps gras
produits laitiers
boissons
- En entrée ou en dessert indiquer les aliments des groupes :
fruits et légumes crus
féculents et produits sucrés
- Barème : ½ pt pour chaque groupe présent,
½ pt pour chaque groupe absent,
¼ pour l'entrée et ¼ pour le dessert.

Groupement interacadémique II		Session 2004	
Examen et spécialité MC Employé traiteur			
Titulé nde l'épreuve ET2 → Sciences appliquées			
Type Corrigé	Durée : 1 h 00	Coefficient : 1	Page 1/2

Sciences appliquées à l'hygiène

1. Dans le cadre de la démarche HACCP , il est demandé aux responsables des cuisines de faire des prélèvements de plats cuisinés, en vue de faire effectuer une analyse bactériologique. (1 pt)
- 1.1 Donner 2 raisons qui justifient cette demande : (1 pt)
- **pour connaître les risques microbiologiques des laboratoires**
 - **savoir si on fait courir des risques aux clients**
 - **pour se mettre en règle par rapport à la législation**
 - **pour demander plus d'hygiène à ses employés**
- 1.2 Expliquer comment réaliser ces prélèvements d'échantillons : (2 pts)
- **prélever dans les conditions habituelles de service -gants ou pas ... couverts usuels si on veut une idée de la contamination globale ...),**
 - **mettre dans un récipient stérile, l'étiqueter,**
 - **réfrigérer en attendant l'analyse.**
- 1.3 Combien de temps ces prélèvements doivent-ils être conservés ? (0,5 pt)
- **pendant 5 jours maximum**
2. Voici un résultat d'analyses microbiologiques pour un pâté : (0,5 pt)
- 2.1 Préciser qui a demandé cette analyse : (0,5 pt)
- Direction des services vétérinaires**
- 2.2 Quelles informations apportent ce résultat d'analyse : (2 pts)
- **trop de micro-organismes aérobies**
 - **trop de coliformes 30°C**
 - **trop de coliformes fécaux**
 - **le reste est convenable**
- 2.3 Donner l'origine des coliformes fécaux : (1 pt)
- matières fécales, gros intestin, soit d'une denrée animale, soit d'une personne travaillant en cuisine**
- 2.4 Indiquer quelles erreurs d'hygiène ont pu être commises : (1 pt)
- mauvais lavage des mains au sortir des toilettes ou pas de lavage**
- pas de désinfection d'un plan de travail après avoir manipuler des carcasses contaminées**
- 2.5 Lors de l'analyse, ont été recherchés des micro-organismes aérobies et des micro-organismes anaérobies. Différencier : (1 pt)
- micro-organismes aérobies : **qui se développent en présence d'oxygène de l'air**
 - micro-organismes anaérobies : **qui se développent en absence d'oxygène de l'air**
- 2.6 La réglementation impose que les entrées et les desserts soient conservés à une certaine température avant d'être servis aux clients. (0,5 pt)
- Quelle est la température de stockage ? **+ 3°C**
 - Justifier l'intérêt de respecter la réglementation : **les micro-organismes ralentissent leur multiplication donc moins de risques de toxi-infections** (1 pt)

MC Employé traiteur	Rappel codage
ET2 → Sciences appliquées	Page 2/2