

Sciences appliquées à l'alimentation

LES ALICAMENTS

Alicament est un mot inventé par des spécialistes du marketing ; les « alicaments » sont des aliments enrichis en vitamines, oligo-éléments, fibres . Ils envahissent les rayons des supermarchés. Ces aliments-santé ou aliments fonctionnels, prétendent contribuer au maintien d'un bon état de santé. Un décret du 7 décembre 1984 et un arrêté du 27 septembre 1993 interdit de « faire état sur l'étiquetage de propriétés de prévention , de traitement et de guérison d'une maladie humaine »

1. Après lecture du document en introduction, dire si on peut légalement voir figurer une mention comme « les "com flakes" permettent de lutter contre l'anémie » et justifier la réponse. **(1 pt)**

.....

.....

.....

.....

.....

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)**

.....

- 2.2 Préciser le rôle des fibres dans l'organisme. **(1pt)**

.....

.....

MC Employé traiteur	Session 2004	N° d'anonymat
Épreuve ET2 : Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène	Feuille 1/5	

Groupement interacadémique II		Sujet		N° d'anonymat :
Examen et spécialité : MC Employé traiteur			Session 2004	
Intitulé de l'épreuve : ET2 → Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène			Facultatif : date et heure	
Nom et prénom :		Durée : 1 h 00	Coefficient : 3	Feuille 1/5
Date de naissance :				

2.3 Proposer 4 précautions à prendre pour conserver, jusqu'à la consommation, un maximum de vitamines dans les préparations. (2 pts)

-
.....
-
.....
-
.....
-
.....

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)

Entrée

Steak haché groupe :

Epinards au beurre groupes :
.....

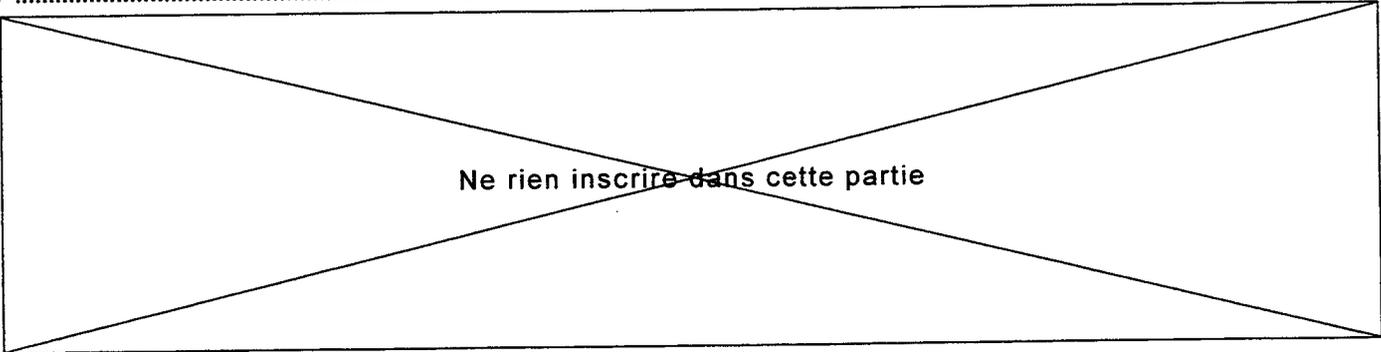
Camembert groupe :

Dessert

Eau groupe :

- Groupes absents :
.....
.....

MC Employé traiteur	Feuille 2/5
Épreuve ET2 : Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène	

✂
.....

Ne rien inscrire dans cette partie

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.

1.1 Donner 2 raisons qui justifient cette demande. (1 pt)

-

.....

-

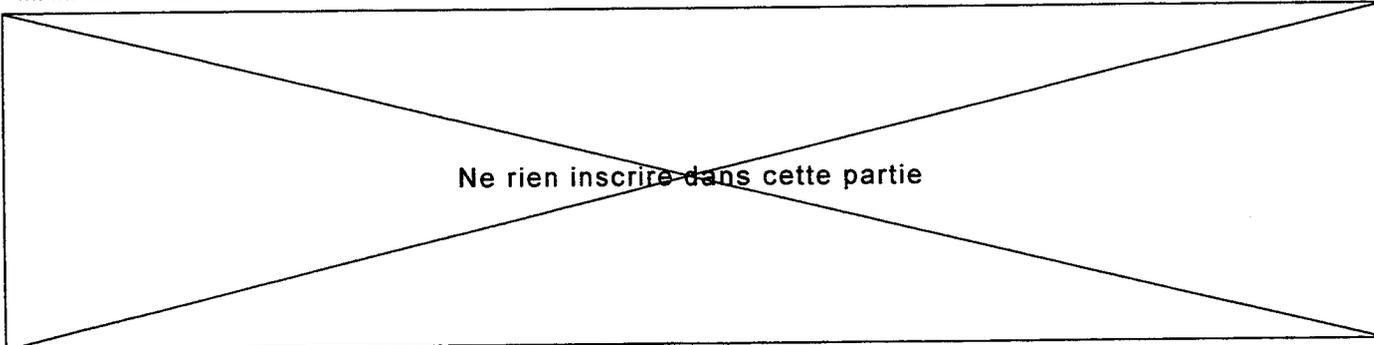
.....

1.2 Expliquer comment réaliser ces prélèvements d'échantillons. (2 pts)

1.3 Préciser la durée de conservation de ces prélèvements. (0,5 pt)

-

MC Employé traiteur	Feuille 3/5
Épreuve ET2 : Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène	



2.3 Donner l'origine des coliformes fécaux.

(1 pt)

2.4 Indiquer quelles erreurs d'hygiène ont pu être commises. (au moins deux réponses exigées)

(1 pt)

2.5 Lors de l'analyse, ont été recherchés des micro-organismes **aérobies** et des micro-organismes **anaérobies**. Différencier :

(1 pt)

- micro-organismes aérobies :

.....

- micro-organismes anaérobies :

.....

2.6 La réglementation impose que les entrées et les desserts soient conservés à une certaine température avant d'être servis aux clients.

- Préciser la valeur de la température de stockage. (0,5 pt)

.....

- Justifier l'intérêt de respecter la réglementation. (1 pt)

.....

.....

MC Employé traiteur

Épreuve ET2 : Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

Feuille 5/5

Ne rien inscrire dans cette partie