

EPREUVE TECHNOLOGIQUE EP2

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

THEME N°1 : NUTRITION (13 points)

- 1-1 2 pts
- Augmentation de la consommation des produits sucrés.
- Simplification de la structure des repas.
(accepter toute réponse cohérente par rapport aux textes).
- 1-2 1 pt
- Beaucoup de grignotage.
- 1-3 1 pt
- Obésité, carie dentaire (accepter toute réponse cohérente).
- 2-1 2 pts
- Avoir une alimentation variée
- Répartir son alimentation sur plusieurs repas par jour.
- 2-2 5 pts

Constituant alimentaire	Rôle nutritionnel
- Protéines	- Constructeur
- Glucides	- Energétique
- Lipides	- Energétique
- Fibres	- Favorise le transit intestinal
- Calcium	- Bon état du système osseux

- 3 - 2 pts
Saveur : - sucrée
 - salée
 - acide
 - amère

THEME N°2 : QUALITE SANITAIRE (20 points)

- 1 - (pas d'erreur tolérée) 2,5 pts
H : Hazard
A : Analysis
C : Critical
C : Control
P : Point

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2004	
MC Vendeur spécialisé en alimentation			
EP2 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité			
CORRIGE	Durée : 1 heure	Coef : 3	Page 1/3

- 2 - 4 pts
- Analyser les dangers
 - Identifier la nature et les conséquences du risque
 - Etablir des mesures correctives
 - Instaurer des procédures de suivi.
- 3 – (3 réponses parmi les quatre suivantes) 3 pts
- Secteur de la transformation d'aliments ou de boissons.
 - Distribution
 - Vente
 - Restauration.
- 4 - 2 pts
- Altération de l'aliment
 - Intoxications alimentaires.
- 5 - 1,5 pt
- Arrêté du 9 mai 1995.
- 6 - 2 pts
- DSV (direction des services sanitaires)
 - DGCCRF (direction générale.....).
- 7 - 4 pts
- Faire des relevés de température
 - Vérifier la qualité des matières premières
 - Effectuer des auto-contrôles
 - Respecter la marche en avant.
- 8 - 1 pt
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène.

THEME N°3 : HYGIENE ET PREVENTION (12 points)

- 1-1 5 pts
- Conditions favorables : 1,3,6,10
 - Conditions défavorables : 2,4,5,7,8,9
- 1-2 1 pt
- Pathogènes
- 1-3 2 pts
- Putréfaction de la viande
 - Moisissure des fruits.
- 1-4 1 pt
- + 4 ° C

MC Vendeur spécialisé en alimentation	CORRIGE
EP2 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité	Page 2/3

2 – Accepter toute justification cohérente

3 pts

- Eviter la contamination par la tenue de ville.
- Eviter la contamination manuportée.
- Eviter la contamination aéroportée.

THEME n°4 : ENTRETIEN DU POINT DE VENTE (15 points)

1 -

6 pts

- Enlever les salissures solides.
- Appliquer le détergent.
- Rincer.
- Appliquer le désinfectant alimentaire.
- Laisser agir.
- Rincer si nécessaire.

2 -

4 pts

- Action mécanique
- Action chimique
- Action thermique
- Temps

3-1

1 pt

- Désinfectant

3-2

2 pts

- Nocif – Corrosif.

3-3

2 pts

- Ne pas mélanger à d'autres produits
- Rincer si contact
- Ne pas avaler
-

MC Vendeur spécialisé en alimentation	CORRIGE
EP2 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité	Page 3/3