

## EPREUVE TECHNOLOGIQUE EP2

2<sup>ème</sup> partie → Situation-problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité

Compétences	DOSSIER n° 2	Document	Annexe	Barème
S-2.1 : Comportement alimentaire	<b>Thème n° 1 : Nutrition</b> 1 – Comportement alimentaire 2 – Equilibre alimentaire et valeur nutritionnelle 3 - Perception sensorielle	Doc 1 et 2		13 pts
S-2.3 : Qualité alimentaire	<b>Thème n° 2 : Qualité sanitaire</b> 1 – 2 – 3 – HACCP 4 – 5 – Sécurité alimentaire GBPH 6 – 7 – Services de contrôle	Doc 3		20 pts
S-2.2 : Micro-organismes	<b>Thème 3 : Hygiène et prévention</b> 1 – Conditions de vie / Action 2 – Mesures d'hygiène		Annexe A	12 pts
S-3.32 : Nettoyage	<b>Thème n° 4 : Entretien du lieu de vente</b> 1 – Les étapes du nettoyage 2 – Cercle de Sinner 3 – Les produits	Doc 4		15 pts
<b>TOTAL DOSSIER : 60 points</b>				

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2004
Durée : 1 heure		<b>MC Vendeur spécialisé en alimentation</b>
SUJET	Feuille : 1/10	<b>EP2 : Epreuve Technologique</b> 2 <sup>ème</sup> partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité

**SITUATION :** Vous travaillez au rayon épicerie d'une supérette de votre région. Vous êtes chargé(e) de l'approvisionnement, de l'hygiène et de l'entretien de votre rayon.

**THEME N°1 : NUTRITION**

Vous êtes particulièrement sensible à l'évolution de la consommation des produits présentés dans votre rayon afin de répondre aux attentes des clients. A ce propos vous consultez régulièrement la presse spécialisée et vous vous intéressez à la qualité nutritionnelle des produits mis en vente.

1 – A l'aide des documents 1 et 2, page 9/10,

1-1 Relevez deux tendances actuelles de la consommation alimentaire des français.

.....  
.....

1-2 Donnez une caractéristique du comportement alimentaire des adolescents.

.....

1-3 Citez une conséquence que peut avoir cette évolution sur la santé des jeunes.

.....

2 – D'après vos connaissances,

2-1 Énoncez deux règles de base de l'équilibre alimentaire.

.....  
.....

2-2 Complétez le tableau ci-dessous.

Constituant alimentaire	Rôle nutritionnel
- Protéines	
- Glucides	
- Lipides	
- Fibres	
- Calcium	

Groupement interacadémique II		Session 2004
MC Vendeur spécialisé en alimentation EP2 – 2 <sup>ème</sup> partie	SUJET	Feuille : 2/10

3 – Certains produits sont appréciés grâce à leur saveur ; citez les quatre saveurs fondamentales perçues par l'homme.

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

**THEME N°2 : QUALITE SANITAIRE**

Les consommateurs sont de plus en plus sensibilisés à la sécurité alimentaire. A ce titre, le responsable de votre magasin souhaite diminuer au maximum les risques sanitaires grâce à l'application de la méthode HACCP. Pour cela il vous fournit des documents d'information à lire document 3, page 10/10.

1 - Relevez la signification du sigle HACCP.

H : .....  
A : .....  
C : .....  
C : .....  
P : .....

2 - Résumez en quatre points en quoi consiste la méthode HACCP.

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

Groupement interacadémique II		Session 2004
MC Vendeur spécialisé en alimentation EP2 – 2 <sup>ème</sup> partie	SUJET	Feuille : 3/10

3 - Citez trois secteurs professionnels qui peuvent mettre en place la méthode HACCP.

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

4 - Citez deux exemples de risque sanitaire en cas de non respect de l'hygiène.

.....  
.....

5 - Précisez depuis quelle année la réglementation impose aux commerçants le contrôle de l'hygiène dans leurs magasins.

.....

6 - Citez les deux services de l'Etat susceptibles de contrôler la qualité de votre activité professionnelle.

.....  
.....

7 - Nommez quatre moyens qui peuvent être mis en place par les distributeurs pour réduire et contrôler les risques sanitaires en application du GBPH.

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

8 - Décodez le sigle GBPH.

.....

Groupement interacadémique II		Session 2004
MC Vendeur spécialisé en alimentation EP2 – 2 <sup>ème</sup> partie	SUJET	Feuille : 4/10

### THEME N°3 : HYGIENE ET PREVENTION

Votre collègue du rayon frais part en vacances, vous êtes désigné(e) pour la remplacer. Avant de vous confier le poste, le responsable du magasin vous fait passer le test suivant :

1 - Cochez les bonnes réponses.

1-1 Les conditions favorables au développement des micro-organismes sont :

- |   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> | Une humidité supérieure à 16%          | <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/>  | L'air pour les micro-organismes aérobies          |
| <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> | Le sucre, le sel à haute concentration | <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/>  | La lyophilisation                                 |
| <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> | Une température entre 10° et 63°C      | <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/>  | Les désinfectants                                 |
| <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> | Un pH acide                            | <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/>  | Une température en froid négatif                  |
| <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> | Les rayons ultra-violets               | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> | Le sous-vide pour les micro-organismes anaérobies |

1-2 Les micro-organismes capables de provoquer des maladies sont appelés :

- Saprophytes                       Pathogènes                       Symbiotiques

1-3 Les micro-organismes d'altération sont responsables de :

- La fermentation alcoolique  
 La putréfaction de la viande  
 L'affinage du fromage  
 La moisissure des fruits

1-4 La température de conservation des pâtisseries est :




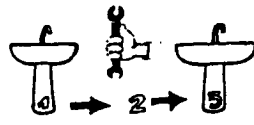

- + 10°C       + 8°C       - 18°C       + 4°C       +63°C

Groupement interacadémique II		Session 2004
MC Vendeur spécialisé en alimentation EP2 – 2 <sup>ème</sup> partie	SUJET	Feuille : 5/10

2 - Complétez l'annexe A en justifiant les illustrations.

**ANNEXE A**

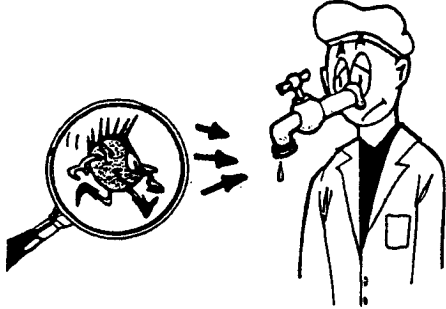
**POUR EVITER LA MULTIPLICATION DES MICROBES - POUR EVITER LA CONTAMINATION**

REGLES A RESPECTER	JUSTIFICATION
<p style="text-align: center;"><b>"En passant votre tenue"</b></p> <p><i>Une tenue propre est indispensable</i></p> 	
<p style="text-align: center;"><b>"En se lavant les mains"</b></p> <p>1. _____ _____</p>  <p>2. _____ _____</p>  <p>3. _____ _____</p>  <p>4. _____ _____</p> 	

Groupement interacadémique II		Session 2004	
MC Vendeur spécialisé en alimentation EP2 - 2 <sup>ème</sup> partie	SUJET	Feuille : 6/10	

**ANNEXE A (suite)**

**POUR EVITER LA MULTIPLICATION DES MICROBES - POUR EVITER LA CONTAMINATION**

<b>REGLES A RESPECTER</b>	<b>JUSTIFICATION</b>
<p data-bbox="310 360 635 394"><i>"En surveillant sa santé"</i></p>  <p>The illustration shows a person in a white lab coat and cap using a stethoscope. To the left, a magnifying glass focuses on a detailed drawing of a microorganism. Three arrows point from the microorganism towards the person's chest, suggesting the detection or monitoring of health.</p>	

**THEME n°4 : ENTRETIEN DU POINT DE VENTE**

Pour faire le nettoyage de votre rayon vous utilisez 2 produits :

- un détergent ;
- un désinfectant alimentaire.

1 - Indiquez, dans l'ordre, les différentes étapes du nettoyage.

.....

.....

.....

.....

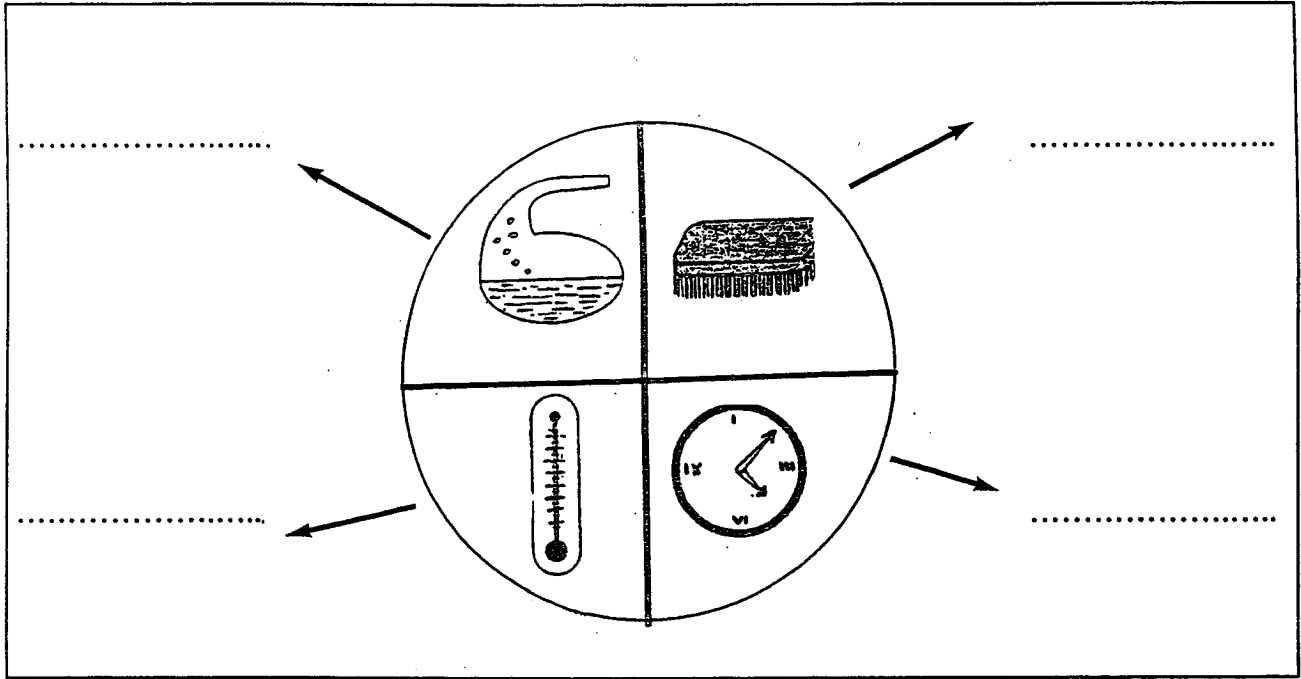
.....

.....

.....

Groupement interacadémique II		Session 2004	
MC Vendeur spécialisé en alimentation EP2 - 2 <sup>ème</sup> partie	SUJET	Feuille : 7/10	

2 - A partir du cercle de Sinner, relevez les quatre conditions d'efficacité d'un produit d'entretien.



3 - A partir de l'étiquette du berlingot d'eau de javel, document 4, page 10/10, et de vos connaissances, répondez aux questions suivantes :

3-1 Précisez le rôle de l'eau de javel.

.....

3-2 Décodez les deux pictogrammes apposés sur l'étiquette.

.....

.....

3-3 Énoncez deux précautions à prendre pour l'utilisation de l'eau de javel.

.....

.....

Groupement interacadémique II		Session 2004
MC Vendeur spécialisé en alimentation	SUJET	Feuille : 8/10
EP2 - 2 <sup>ème</sup> partie		



## DOCUMENT 1

### LA CONSOMMATION EUROPEENNE DES PRODUITS D'ÉPICERIE ET PRODUITS SUCRES

La consommation européenne des produits d'épicerie et sucrés connaît des croissances significatives. Par exemple, on constate une augmentation de la consommation des céréales et des pâtes, avec de plus un développement des achats de confiseries et de biscuits (+ 0,5 à 1% par an). Cette croissance est largement influencée par les grands pays de l'Europe de l'ouest (Royaume-Uni, Allemagne, France et Italie).

SIAL 2002

## DOCUMENT 2

### LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE CHEZ LES JEUNES

**Chez les enfants**, on observe jusqu'à 8 ans **une large diversification de l'alimentation**, ce qui correspond à l'influence parentale. A la pré-adolescence, seules quelques catégories de produits voient leur consommation augmenter : pain, sandwiches, pizzas et quiches, ainsi que des produits sucrés tels que chocolat, sucres et dérivés, jus de fruits et sodas, et les produits carnés, viandes et charcuterie. La consommation de légumes et de fruits n'augmente pas pendant cette période. Les fromages se développent modérément auprès des 12 à 14 ans.

On assiste à une simplification du repas, le triptyque entrée/plat/fromage et/ou dessert (45,8 % des déjeuners) tend progressivement vers **un duo plat/dessert (38,9 %)**. Cette pratique aboutit à une augmentation du grignotage avec l'âge des enfants, le nombre de prises alimentaires quotidiennes augmente, il est ainsi passé de 1995 à 1997 de 4,7 à 5,3.

	2-4 ans	5-7 ans	8-10 ans	11-14 ans	15-17 ans	18-19 ans
% déclarant grignoter	72%	67%	70%	79%	83%	83%
% grignotant quotidiennement	28%	23%	35%	30%	34%	30%
% grignotant régulièrement*	57%	53%	66%	61%	67%	63%

\*au moins une fois par semaine

(Source Consojunior 2000 - Secodip)

Groupement interacadémique II		Session 2004
MC Vendeur spécialisé en alimentation EP2 - 2 <sup>ème</sup> partie	SUJET	Feuille : 9/10

## DOCUMENT 3

### Qu'est-ce que la méthode HACCP ?

L'HACCP est un système préventif de maîtrise visant spécifiquement à garantir la sécurité alimentaire. Abrévié de Hazard Analysis Critical Control Point, la méthode consiste à identifier les dangers éventuels à chaque stade de la production et à mettre en place des systèmes de contrôle pour éliminer ou minimiser ces risques. Il peut notamment s'agir de maîtriser les menaces bactériologiques (contamination de la matière première, étapes de tranchage, etc.) ou physiques (présence de morceaux de verre). Les secteurs de transformation "sensibles" tels que la viande ou le poisson sont les premiers à avoir généralisé la démarche. Reconnue au niveau international, la méthode HACCP s'inscrit dans une politique qualité plus globale. Elle peut s'appliquer à l'ensemble des secteurs de la transformation d'aliments ou de boissons, la distribution, la vente ou la restauration.



### D'où vient le sigle HACCP ?

Devenu très courant dans l'argumentaire commercial des industriels, le sigle HACCP est l'abréviation de Hazard Analysis Critical Control Point (Analyse des Dangers - Points Critiques pour leur Maîtrise). A l'origine, le HACCP a été développé par la NASA en partenariat avec la société Pillsbury comme un système de sécurité microbiologique des aliments au tout début du programme américain de missions spatiales habitées, vers la fin des années 60. La méthode HACCP vise à identifier et analyser les dangers associés aux différents stades de production d'une denrée alimentaire et à définir les méthodes permettant de les maîtriser afin de garantir un produit sûr pour le consommateur.

Linéaire - oct. 2000

Directive européenne 93/43 du 14 juin 1993 confirmée par l'arrêté national du 9 mai 1995.

Le système H.A.C.C.P. donne aux professionnels des méthodes pour :

- analyser les dangers possibles d'une manipulation d'aliments, de produits, etc. ;
- identifier clairement la nature et les conséquences du risque ;
- établir des mesures qui réduiront ou élimineront le danger ;
- instaurer des procédures d'hygiène avec un suivi rigoureux au quotidien.

Linéaire - oct. 2000

## DOCUMENT 4

### INFORMATIONS CONSOMMATEURS ET SÉCURITÉ

#### CONSERVER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

- En cas de contact avec la peau ou les yeux, se laver immédiatement et abondamment avec de l'eau.
- En cas d'ingestion, ne pas vomir, appeler le médecin ou le centre antipoisons.
- Attention ! Ne pas utiliser en combinaison avec d'autres produits : des gaz dangereux (chlore) peuvent se libérer.
- Au contact d'un acide, dégage un gaz toxique.

Conserver au frais et à l'abri du soleil. Eviter tout contact direct de l'eau de javel non diluée avec le linge.

EAU DE JAVEL  
NON DILUÉE  
48° Chl



Groupement interacadémique II		Session 2004	
MC Vendeur spécialisé en alimentation			
EP2 - 2 <sup>ème</sup> partie	SUJET	Feuille : 10/10	