

Toutes académies		Session 2004	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL			0406
MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS B BIS
Épreuve : E1B1.U12 Sciences appliquées			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	1/2

PARTIE 1 (6,75 points)

- 1.1. Faim : perception de l'état de besoin de nourriture. L'état de malaise qu'elle engendre correspond à un éveil du système nerveux central.
Appétit : résultat d'associations de stimuli externes et internes expérimentés dans l'acte d'ingestion provoquant l'envie de nourriture. **1 pt**
- 1.2. Aspect : présentation (terne, brillant, limpide...), formes, couleurs... **(8 x 0,25) = 2 pts**
Parfum : odeur caractéristique, arômes.
Flaveur : saveur et arôme conjugués.
Texture : caractéristique de la matière (cohésion, friabilité), consistance...
- 1.3. Sujet qualifié : personne sélectionnée et entraînée et à la dégustation et à l'analyse, donc critique fiable, jugement plus sûr, capable de différencier des caractéristiques voisines. **0,5 pt**
- 1.4. Produit le plus apprécié : Uselloise en l'état, noté 6,5. **(3 x 0,25) = 0,75 pt**
Produit le moins apprécié : Pur porc redécoupé, noté 3,6.
Barème de exécration = 1 à excellent = 9.
- 1.5. Cadre neutre, identique pour l'ensemble des sujets. **(4 x 0,24) = 1 pt**
Local isolé, ventilé à 20°C, éclairage naturel ou rouge + vert = bleu.
Poste normalisé, muni d'évier.
Neutralité olfactive de l'air.
- 1.6. L'environnement modifie la sensibilité des testeurs et influence le résultat, le jugement.
Les conditions d'analyse sont donc "normalisées". **0,5 pt**
- 1.7. Modifier le produit pour le rendre conforme au désir de la majorité des clients. **0,5 pt**
Toute réponse logique.
- 1.8. Se situer par rapport à un produit concurrent. **0,5 pt**

PARTIE 2 (8 Points)

- 2.1. DDASS : Direction départementale des affaires sanitaires et sociales. **1 pt**
Rôle : suivi épidémiologique des TIAC.
DDSV : Direction départementale des services vétérinaires.
Rôle : contrôle sanitaire de l'alimentation.
- 2.2. 2 agents de contamination : **0,5 pt**
- Salmonelles : 1726 malades
- Staphylococcus aureus : 620 malades
Mode de contamination : Salmonelles : contamination fécale. **1 pt**
Staphylococcus : contamination rhinopharyngée ou lésions infectées
2 mesures de prévention. **-0,5 pt par oubli ou erreur 2 pts**
 - contamination fécale :
 - lavage des mains à la sortie des toilettes
 - désinfection du plan de travail après toute éviscération
 - contamination rhinopharyngée ou lésions infectées :
 - masque bucco-nasal en cas de rhume ou éviction des malades d'angines à staphylocoques,
 - pansement hermétique, doigtier ou gant en cas de plaie.

Toutes académies		Session 2004	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0406 MAL TS B BIS
Épreuve : E1B1.U12 Sciences appliquées			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	2/2

- 2.3. 1254 malades en milieu scolaire pour 676 en restauration commerciale. **0,75 pt**
 Explications : - Il existe un grand nombre de restaurants scolaires, avec un nombre d'inscrits de plus en plus élevé. **0,25 pt**
 - La population atteinte est plus fragile puisqu'ils s'agit d'enfants, ce qui entraîne plus de malades. **0,25 pt**
 - Les déclarations obligatoires sont plus effectives en milieu scolaire.
 - En restauration scolaire, les troubles des TIAC sont repérés alors qu'en restauration commerciale, le public est dispersé.
- 2.4. Porteur sain : héberge microbes pathogènes, sans symptôme. **0,25 pt**
 Pathogène : qui donne des maladies. **0,25 pt**
 Réponse complète exigée.
- 2.5. Virulence ou pouvoir invasif : aptitude à se multiplier dans l'organisme.
 Toxinogénèse : aptitude à produire des toxines ou poison. **1 pt**
- 2.6. TIAC ou équivalent (MIA ,TIA, intoxication alimentaire) **0,25 pt**
- 2.7. Visite médicale d'embauche. **0,25 pt**
 Visite annuelle. **0,25 pt**
 TIAC déclarée.

PARTIE 3 (5,25 points)

- 3.1. Analyse de taux de fréquence : **1,5 pt**
 Il y a une légère baisse en 2000 (33) par rapport aux années 1995 et 1999 qui présentaient les mêmes valeurs (34). Le taux de gravité augmente régulièrement.
 En conclusion : on peut dire qu'il y a un peu moins d'accidents mais qu'ils sont plus graves.
 Le secteur alimentaire se situe au-dessus de la moyenne des autres secteurs d'activité aussi bien par son taux de fréquence que par son taux de gravité.
- 3.2. Pourcentage de brûlure : 4%. **0,25 pt**
 Mesures de prévention d'utilisation d'un four : **1,5 pt**
 - Entrouvrir la porte et laisser s'échapper la vapeur chaude avant ouverture complète.
 - Ne pas toucher les parois internes du four et de la porte (précaution de manipulation et port de manches longues).
 - Utiliser des gants anti-brûlures pour manipuler les plats chauds.
- 3.3. - Montée en température (identique à celle du brûleur classique), **0,5 pt**
 - fonctionne par séquence d'arrêt et de marche. **0,5 pt**
- 3.4. - Pas de point d'attache, **0,5 pt**
 - température homogène = cuissons délicates maîtrisées (béchamel). **0,5 pt**