

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGÉ

PREMIÈRE PARTIE : ALIMENTATION (22 points)

1 - (5 points = 10 × 0,5 pt)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
ENTRÉE	Melon	Potage de légumes	Un produit laitier	Salade de tomates	Macédoine de légumes
PLAT PRINCIPAL	Viande poisson oeuf	Côte de veau	Viande poisson oeuf	Steak de bœuf rôti	Viande poisson oeuf
	Un féculent	Un féculent	Riz	Frites	Pommes vapeur
	Gratin de courgettes	Une crudité	Épinards	Haricots verts	Une crudité
DESSERT	Un produit laitier	Un produit laitier	Orange	Yaourt nature	Une portion de camembert
BOISSON	½ l d'eau	½ l d'eau	½ l d'eau	½ l d'eau	½ l d'eau

2 - (7 points = 14 × 0,5 pt)

Éléments du repas	Groupe d'aliments	Constituant alimentaire principal
Tomates	Crudités	Vitamines
Huile	Corps gras	Lipides
Steak de bœuf	Viande – poisson – œuf	Protides
Frites	Féculents + corps gras	Glucides – lipides
Haricots verts	Cuidités	Fibres
Yaourt nature	Produits laitiers	Calcium
Eau	Boissons	Eau

3 - (5 points = 5 × 1 pt)

protides → en acides aminés
 lipides → en acides gras et glycérol
 glucides → ose
 vitamines → vitamines
 eau → eau

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
2 h 00

Session
2003

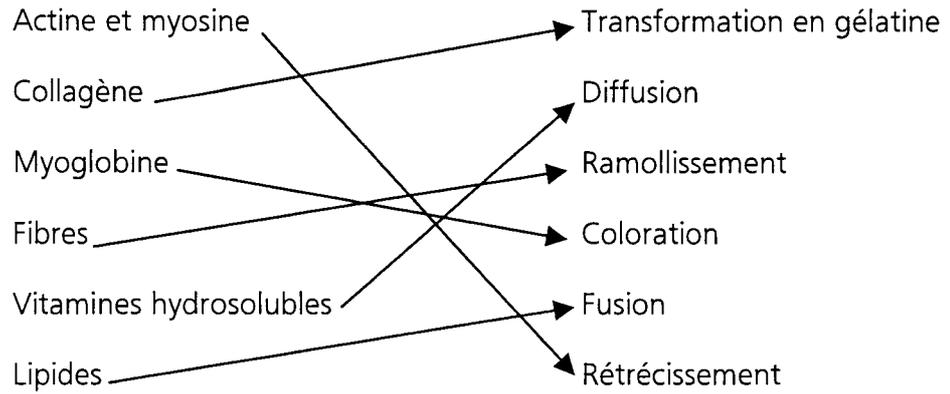
Épreuve : **E2 – U22 Sciences appliquées à l'alimentation**

N° Sujet : **03-1608**

Coefficient:
3

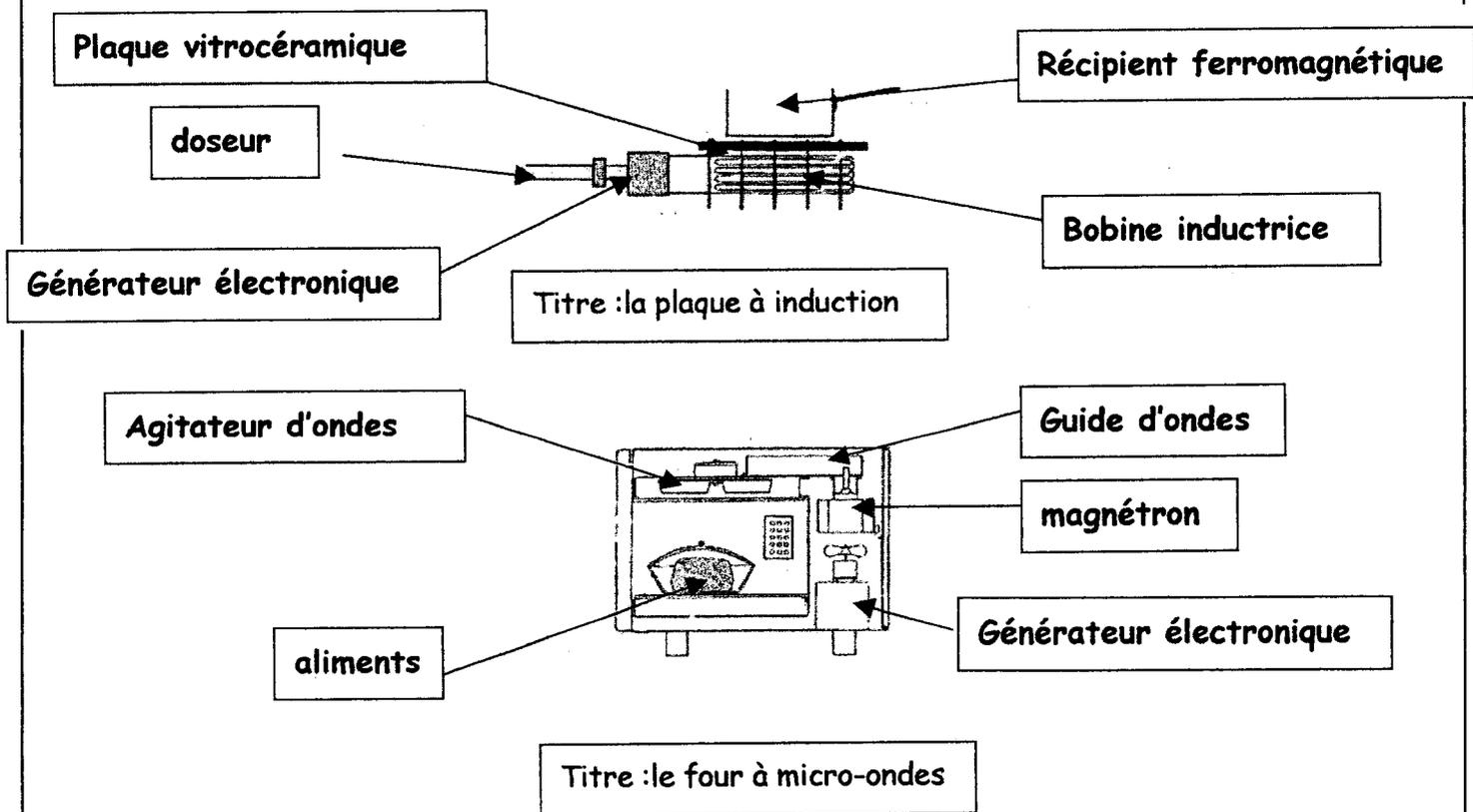
Folio
1 / 6

4 - (5 points = 5 × 1 pt)



DEUXIÈME PARTIE : ÉQUIPEMENTS ET INSTALLATION DES LOCAUX (20 points)

1 - (5 points = 10 × 0,5 pt)

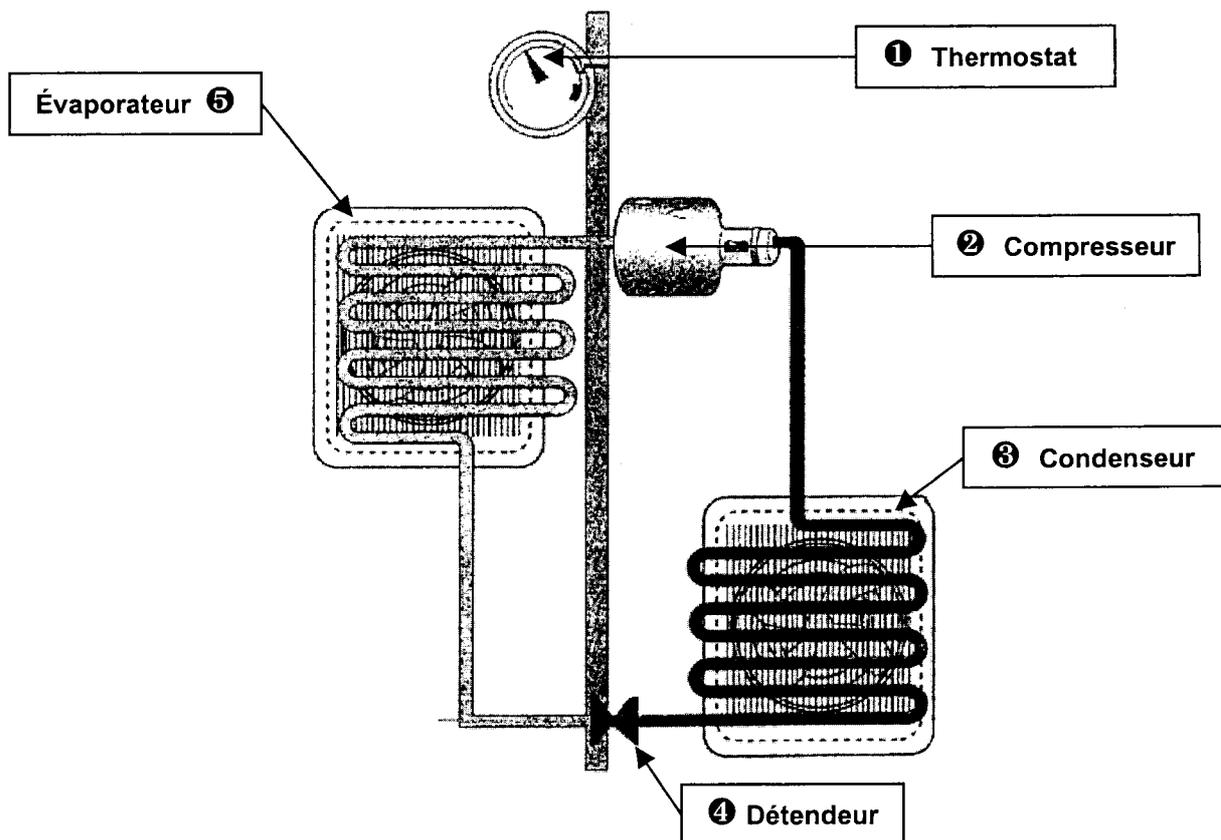


B.P.	Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR	CORRIGÉ	Durée : 2 h 00	Session 2003
		Code Spécialité :	Coefficient: 3	Folio 2 / 6
Épreuve : E2 – U22 Sciences appliquées à l'alimentation				
N° Sujet : 03-1608				

2 - (8 points)

Appareils	Plaque à induction	Four à micro-ondes	
Énergie utilisée	Électrique	Électrique	1 point
Mode de propagation de la chaleur	Conduction	Conduction	1 point
Principe de fonctionnement	Un courant électrique produit un champ magnétique dans une bobine plate, celui-ci est transformé en courants de Foucault qui fournissent de la chaleur par effet joule dans le récipient ferromagnétique.	Un courant électrique haute fréquence est transformé en ondes par le magnétron, ces ondes provoquent l'excitation des molécules d'eau de l'aliment et produisent de la chaleur par frottement.	4 points
Deux avantages	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entretien facile ➤ Réglage précis 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rapidité ➤ Diversité des cuissons 	2 points

3 - (2,5 points = 5 × 0,5 pt)



B.P.

Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
2 h 00

Session
2003

Épreuve : E2 – U22 Sciences appliquées à l'alimentation

N° Sujet : 03-1608

Coefficient:
3

Folio
3 / 6

4 - (2,5 points = 5 × 0,5 pt ; moitié des points si numéro uniquement)

- ① **THERMOSTAT** • Il régule la température dans l'enceinte.
- ② **COMPRESSEUR** • Il élève la pression et la température du fluide frigorigène
- ⑤ **ÉVAPORATEUR** • Dans cet organe, le fluide absorbe la chaleur des aliments
- ④ **DÉTENDEUR** • Il diminue la pression et la température du fluide frigorigène
- ③ **CONDENSEUR** • Cet organe permet d'évacuer à l'extérieur la chaleur prise aux aliments

5 - (2 points = 2 × 1 pt)

- En filmant les aliments, diminuer l'humidité de l'air ambiant, en réglant bien le thermostat, en évitant d'ouvrir et de fermer trop souvent la porte du groupe froid.
- En effectuant régulièrement des dégivrages manuels quand celui-ci n'est pas automatique.

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
2 h 00

Session
2003

Épreuve : **E2 – U22 Sciences appliquées à l'alimentation**

N° Sujet : **03-1608**

Coefficient:
3

Folio
4 / 6

TROISIÈME PARTIE : Micro-organismes, dégradations et intoxications

(18 points)

1 - (4 points = 8 × 0,5 pt)

FAMILLES	Protozoaires et algues microscopiques	Bactéries	Champignons microscopiques	Virus
EXEMPLES	Euglènes, amibes...	Salmonelle, listeria, bactéries lactiques	Moisissures, levures	Virus du SIDA, de la grippe, de l'hépatite...

2 - (2,5 points = 5 × 0,5 pt)

Aliments sains	→	Dégradations	→	Aliments altérés
Lait frais	→	Coagulation	→	Lait caillé
Vin	→	Acidification	→	Vin acide
Viande ou poisson	→	Putréfaction	→	Changement de couleur, odeur
Charcuterie	→	Poissage	→	Viande visqueuse, gluante
Beurre et matière grasse	→	Rancissement	→	Beurre rance

3 - (2,5 points = 5 × 0,5 pt)

- tenue professionnelle : **main d'œuvre**
- nettoyer et désinfecter son matériel, les plans de travail : **matériel**
- désinfecter le sol etc... : **milieu**
- respecter marche en avant, chaîne du froid : **méthode**
- contrôler les denrées à la réception : **matières premières**

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
2 h 00

Session
2003

Épreuve : **E2 – U22 Sciences appliquées à l'alimentation**

N° Sujet : **03-1608**

Coefficient:
3

Folio
5 / 6

4 - **TOTAL : 6 points**
chaque ligne : 1 point (2 × 0,5)

	ARTICLE 1 « Intoxication aux salmonelles »	ARTICLE 2 « Sur la piste du listeria »
MICRO-ORGANISMES	Salmonella Virchov	Souche rare de listeria
ALIMENTS VECTEURS	Plats cuisinés	Charcuteries non cuites Rillettes de kermené Laitages au lait cru
SYMPTÔMES	Diarrhées, vomissement entraînant des déshydratations (<i>2 réponses</i>)	Poussée de fièvre, maux de gorge, méningite, fausses couches, mort du nouveau-né (<i>2 réponses</i>)
PERSONNES FRAGILES	Pas de précision dans l'article. En général, enfants, personnes âgées, femmes enceintes, malades (<i>2 réponses</i>)	Femme enceinte, personnes âgées et immuno-déprimées (<i>2 réponses</i>)
POUVOIRS PATHOGÈNES	Toxicité et virulence	Virulence
ORIGINE DU MICRO-ORGANISME	Fécale	Fourrage

4.2 - **(1 point = 2 × 0,5 pt)**

cryophile : micro-organisme qui se développe à température voisine de 0° C

mésophile : micro-organisme qui se développe entre 20° C et 40° C

4.3 - **(2 points = 2 × 1 pt)**

salmonelle : lavage des mains
hygiène des sanitaires
surveillance médicale

listéria : respect de la chaîne du froid
nettoyage, désinfection de la chambre froide
contrôle de la qualité des matières premières

B.P.

Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
2 h 00

Session
2003

Épreuve : **E2 – U22 Sciences appliquées à l'alimentation**

N° Sujet : **03-1608**

Coefficient:
3

Folio
6 / 6