

# Corrigé

## Sciences appliquées à l'alimentation (7,5 points)

Afin de mettre en vente dans votre magasin des Bouchées à la Reine, vous réalisez une sauce Béchamel. Vous trouvez sa fiche en annexe 1.

1. Compléter le tableau suivant : (3 pts)

	Groupe d'aliments	Rôle principal dans l'organisme
Beurre	Matières grasses	Énergie calorifique
Farine	Aliments glucidiques, féculents	Énergie musculaire
Lait	Produit laitier ou aliment protidique avec calcium	Rôle plastique (os et dents)

2. Préciser l'action de la chaleur sur le beurre : (0,5 pt)

*Il y a fusion du beurre.*

3. Pour la préparation de cette sauce, il est nécessaire de faire cuire la farine dans le lait.

3.1. Nommer le constituant alimentaire contenu dans la farine : (0,5 pt)

*Glucide complexe : amidon*

3.2. Indiquer le produit obtenu lors de la cuisson de ce constituant dans le lait : (0,5 pt)

*Formation d'empois d'amidon*

4. Quel autre ingrédient peut remplacer la farine de blé dans la préparation de sauce Béchamel: (0,5 pt)

*Farine de maïs Maïzena  
Fécule de pomme de terre  
Farine de riz*

5. Préciser dans le tableau ci-dessous, les organes sensoriels sollicités lors d'une dégustation. Indiquer les propriétés organoleptiques correspondantes : (2,5 pts)

Organes sensoriels	Propriétés organoleptiques
<i>Œil</i>	<i>Aspect (couleur, forme), quantité</i>
<i>Nez</i>	<i>Odeur</i>
<i>Peau</i>	<i>Texture, température</i>
<i>Langue</i>	<i>Saveur, goût</i>
<i>Oreille</i>	<i>Son</i>

## Sciences appliquées à l'hygiène (12,5 points)

1. Lors de la préparation des Bouchées à la Reine, l'hygiène doit être parfaite.

1.1. Préciser deux règles d'hygiène à respecter par le personnel : (2 pts)

- ✓ *Hygiène des mains*
- ✓ *Tenue professionnelle complète et propre*
- ✓ *Protection en cas d'infection : masque ou gants*
- ✓ .....

Groupement interacadémique II		Session 2005	
Examen et spécialité MC Employé traiteur			
Intitulé de l'épreuve ET2 → Sciences appliquées			
Type <b>Corrigé</b>	Durée : 1 h 00	Coefficient : 3	Page 1/2

1.2. A la suite d'erreurs professionnelles, il est possible de retrouver des Staphylocoques ou des Salmonelles dans un plat cuisiné.

1.2.1. Préciser la famille microbienne à laquelle ils appartiennent : (0,5 pt)

**Famille des bactéries**

1.2.2. Indiquer la conséquence de la consommation d'un aliment contaminé par ces micro-organismes : (0,5 pt)

**Risque d'intoxication alimentaire.**

1.2.3. Pour chaque microbe, indiquer quelle erreur professionnelle a pu être commise et préciser un moyen de prévention : (2 pts)

	<b>Erreur professionnelle</b>	<b>Moyen de prévention</b>
<b>Staphylocoque</b>	<b>Pas de protection en cas de : -Infection rhino-pharyngée -Plaie infectée</b>	<b>- Port d'un masque - Désinfection de la plaie + pansement+gant</b>
<b>Salmonelle</b>	<b>Mauvaise désinfection des mains après passage aux toilettes ou cassage des oeufs</b>	<b>Désinfection correcte des mains</b>

1.3. Énoncer deux facteurs permettant le développement de ces germes dans un aliment : (1 pt)

**Chaleur (température ambiante)**

**Air**

**D'autres facteurs comme nourritures, eau, pH adapté.**

2. Pour la conservation des Bouchées à la Reine, on peut utiliser le froid.

2.1. Nommer la méthode de conservation utilisée dans votre entreprise : (0,5 pt)

**La réfrigération**

2.2. Énoncer le principe de la chaîne du froid : (1 pt)

**Maintien de l'aliment, depuis la fin de sa préparation jusqu'à son utilisation en vue de la consommation, entre 0 et + 4°C.**

2.3. Indiquer deux règles d'hygiène à respecter concernant le matériel utilisé pour la conservation : (2 pts)

**Vérification quotidienne d'une température entre 0 et 4°C.**

**Nettoyage et désinfection régulièrement.**

3. Afin d'entretenir votre chambre froide, vous utiliser le produit "Sirafan" dont l'étiquette se trouve en annexe 2.

3.1. Justifier l'utilisation possible de ce produit pour votre chambre froide. (0,5 pt)

**On peut utiliser ce produit car c'est un détergent-désinfectant Alimentaire (ou produit adapté pour les aliments).**

3.2. Donner les définitions des termes : (1,5 pt)

Détergent :

**Produit utilisé pour éliminer les graisses.**

Désinfectant :

**Produit utilisé pour détruire les m.o.**

Bactéricide :

**Produit qui détruit les bactéries.**

3.3. Sur l'étiquette, à l'aide du pictogramme, repérer le principal danger de ce produit : (0,5 pt)

**Irritant pour les yeux et pour la peau.**

3.4. Relever la condition à respecter pour que ce produit soit efficace dans la chambre froide : (0,5 pt)

**- laisser agir 30 min à basse température,**

**- concentration = 1,5 % pour une désinfection.**