

# 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		
Farine		
Lait		

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

.....

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)

.....

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

.....

MC Employé traiteur	Session 2005	N° d'anonymat
Épreuve ET2 : Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène	Feuille 1/7	

<b>Groupement interacadémique II</b>	<b>Sujet</b>	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : MC Employé traiteur	Session 2005		
Intitulé de l'épreuve : ET2 → Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène	Facultatif : date et heure		
Nom et prénom : .....	Durée : 1 h 00	Coefficient : 3	Feuille 1/7
Date de naissance : .....			

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

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

## 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)

.....

.....

.....

.....

1.2. À 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)

.....

.....

MC Employé traiteur

Épreuve ET2 : Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

Feuille 2/7

Ne rien inscrire dans cette partie

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

.....

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

	Erreur professionnelle	Moyen de prévention
<b>Staphylocoque</b>	..... ..... .....	..... ..... .....
<b>Salmonelle</b>	..... ..... .....	..... ..... .....

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

.....  
.....

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)**

.....

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

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

Ne rien inscrire dans cette partie

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

.....

.....

.....

3. Afin d'entretenir votre chambre froide, vous utilisez 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)

.....

.....

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

Détergent :

.....

.....

.....

Désinfectant :

.....

.....

.....

Bactéricide :

.....

.....

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

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

.....

.....

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

.....

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

## La sauce Béchamel

### Proportions pour 1 litre de lait

### Éléments de fabrication

Beurre	70 à 80 g
Farine tamisée	70 à 80 g
Lait	1 litre

### Assaisonnement

Sel fin	12 g
Poivre blanc	1 g
Muscade	1 pointe

- Porter à ébullition en remuant constamment.
- Ajouter l'assaisonnement.
- Utiliser de temps à autre la spatule pour passer dans l'angle de la casserole.
- Cuire une quinzaine de minutes par frémissements en remuant de temps à autre.
- Goûter - rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Tamiser au chinois et tamponner la surface de la sauce avec un morceau de beurre.
- Utiliser immédiatement ou refroidir rapidement.

### Utilisations

Roulés au fromage.  
Bouchées à la reine.  
Gnocchis à la parisienne, etc.

MC Employé traiteur	Feuille 6/7
Epreuve ET2 : Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène	

Ne rien inscrire dans cette partie



# GV-Sirafan 1

Détergent désinfectant pour surfaces alimentaires.  
Bactéricide.

The Service Company

GV-Sirafan 1 nettoie et désinfecte toutes les surfaces lavables. Recommandé pour les surfaces alimentaires.

GV-Sirafan 1 doit être appliqué sur une surface rincée ou nettoyée, à l'aide d'une gaze d'essuyage, d'un balai rasant, d'un poste de désinfection Topmater ou d'un pulvérisateur à pression selon le type de surface (matériels, sols,...).

Sur une surface peu sale, utiliser en une seule opération, associant détergence et désinfection, à la concentration de 1,5%.

Sur une surface fortement souillée, un nettoyage préalable de la surface est nécessaire. Utiliser ensuite à la concentration de 1,5% pour désinfecter.

#### Mode d'emploi :

- Appliquer le produit sur les surfaces à nettoyer.
- Laisser agir le produit 10 minutes à température ambiante, 30 minutes à basse température (chambres froides).
- Rincer soigneusement à l'eau potable. Pour les surfaces en contact avec les aliments, un contrôle du rinçage est obligatoire.

**Homologation : N°9000158 du 5/04/1990.**

#### Produits d'origine végétale :

GV-Sirafan 1 est homologué pour le traitement bactéricide des locaux de stockage et de leurs parois par pulvérisation, du matériel de stockage, du matériel de transport et de récolte à la concentration de 0,75 %.

#### Produits d'origine animale :

GV-Sirafan 1 est homologué pour le traitement bactéricide des locaux de stockage et du matériel de transport à la concentration de 2 %.

#### Matières actives :

Chlorure d'alkylbenzylidiméthylammonium : 27,25 g/l soit 2,5 %.

#### Normes :

L'activité bactéricide de GV-Sirafan 1 a été testée suivant la norme AFNOR NF T 72-150 et selon les normes européennes NF EN 1276 conditions de propreté et de saleté.

Le produit GV-Sirafan 1 est également efficace sur *Listeria monocytogenes* et sur *Salmonella enteritidis*.



Xi-

Henkel - Ecolab snc  
8, rue Rouget de Lisle  
92442 Issy-les-Moulineaux cedex  
Tél. 01 40 93 93 94

## GV-SIRAFAN 1

R 36/38 : Irritant pour les yeux et la peau.

R 24/25 - Eviter le contact avec la peau et les yeux.

S 26 - En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.

S 28 - Après un contact avec la peau, se laver immédiatement et abondamment avec de l'eau.

Fiche de données de sécurité gratuite par le service DIESE 08 36 05 00 99 sur Minitel. (Décret 92-161 du 03.12.1992).

Conforme au décret N°98-507 du 17.06.98 réglementant les produits pour collectivités destinés au nettoyage des appareils et récipients au contact avec les denrées alimentaires.

POIDS NET : **10KG**



The Service Company

MC Employé traiteur

Epreuve ET2 : Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

Feuille 7/7

Ne rien inscrire dans cette partie