

CORRIGE

EPREUVE TECHNOLOGIQUE EP2

2^{ème} partie → Situation-problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité

Compétences	Document	Barème	Notation
<u>1^{ère} partie : Hygiène et prévention</u> 2.21 Les micro-organismes 2.22 Mode de conservation 3.322 Conservation par le froid		1 = 5 pts 2 = 1 pt 3 = 4 pts 4 = 2 pts 5 = 1 pt 6 = 2 pts = 15 points	
<u>2^{ème} partie : Equipement du point de vente</u> 3.324 Entretien des lieux de ventes alimentaires	A	1 = 4 pts 2 = 1 pt 3 = 4 pts 4 = 4 pts 5 = 4 pts = 17 points	
<u>3^{ème} partie : Nutrition</u> 2.12 Les aliments 2.11 Les constituants alimentaires	B	1 = 2 pts 2 = 2 pts 3 = 4 pts 4 = 2 pts 5 = 3 pts = 13 points	
<u>4^{ème} partie : La qualité alimentaire</u> 2.21 Hygiène et guide des bonnes pratiques 2.32 Maintien de la qualité lors de la commercialisation		1 = 2 pts 2 = 2 pts 3 = 4 pts 4 = 2 pts 5 = 5 pts = 15 points	
TOTAL: 60 points			

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2005	
MC Vendeur spécialisé en alimentation			
EP2 Epreuve technologique			
2 ^{ème} partie : Situation problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité			
CORRIGE	Durée : 1 h	Coef : 3	Page 1/4

1^{ère} PARTIE : LA QUALITE ALIMENTAIRE

Vous êtes chargé(e) de la réception d'une livraison, qui comprend les produits suivants :

- laitues fraîches
- des pêches au sirop en boîte
- des petits pois surgelés
- des truites fraîches
- des tranches de jambon de Bayonne sous-vide
- des ovoproduits liquides
- des yaourts
- du lait UHT

1) Relever les produits à réfrigérer et préciser leur température de stockage. **5 points (10 x 0,5)**

Produits à réfrigérer	Températures
- laitues	+ 8° C
- truites fraîches	0 à + 2° C
- tranches de jambon de Bayonne sous-vide	+ 4° C maxi
- ovoproduits liquides	+ 4° C
- yaourts	+ 4° C

2) Citer l'action de la réfrigération sur le développement des micro-organismes. **1 point**
Ralentissement du développement

3) Préciser deux actions à respecter pour assurer une réfrigération efficace. **4 points (2 x 2)**

- Respecter les températures indiquées
- Rangement rationnel
- Dégivrage régulier

4) Nommer un organisme administratif habilité à contrôler le respect du froid dans votre entreprise. **2 points**

DDCCRF = Direction départementale de la consommation, la concurrence et la répression des fraudes.

DDSV ou DDASS

5) Expliquer l'action de température sur le développement microbien dans les produits surgelés et nommer ce phénomène. **1 point**

Arrêt du développement.

6) La conservation sous vide a-t-elle une action sur le développement microbien. Justifier votre réponse. **2 points**

Oui, (1 pt) destruction des microbes aérobies (1 pt).

MC Vendeur spécialisé en alimentation	CORRIGE
EP2 Epreuve technologique - 2 ^{ème} partie : Situation problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité	Page 2/4

2^{ème} PARTIE : L'EQUIPEMENT DU POINT DE VENTE ALIMENTAIRE

1) A partir du document A, relever et préciser l'action de "Soli-javel" à une dilution de 10 %.

4 points

Produit nettoyant (1 pt), désinfectant (1 pt).

Elimine les souillures (1 pt), et détruit les microbes (1 pt).

2) Donner la définition de "bactéricide". **1point**

Bactéricide : qui tue les bactéries

3) Citer quatre conditions d'efficacité lors de l'utilisation de "Soli-javel". **4 points**

- *Concentration (1 pt)* - *Temps d'action (1 pt)*

- *Température (1 pt)* - *Action mécanique (1 pt)*

4) Expliquer les étapes d'un nettoyage-désinfection avec "Soli-javel" utilisé à 10 %. **4 points**

Etape	Rôle
Prélavage	<i>Eliminer les plus grosses salissures et mouiller le support (1 pt)</i>
Nettoyage-Désinfection	<i>Décoller les salissures et détruire les microbes (1 pt)</i>
Rinçage	<i>Eliminer les souillures décollées et les micro-organismes morts (1 pt)</i> <i>Eliminer les traces de produits (1 pt)</i>

5) Citer quatre critères de choix d'un produit d'entretien. **4 points (4 x 1)**

- *biodégradable*

- *compatible aux contacts alimentaires*

- *conforme aux normes AFNOR*

- *facilité d'utilisation et de stockage*

- *prix*

- *.....*

3^{ème} PARTIE : NUTRITION

Il est possible de remplacer un aliment par un autre lorsqu'ils apportent des quantités égales d'un même constituant alimentaire.

1) Les aliments du tableau du document B ont une équivalence. Citer cette équivalence. **2 points**

Equivalence protidique.

2) Calculer la quantité de poisson maigre qui apporte la même quantité de protides que 100 g de bœuf maigre. Détailler le calcul. **2 points**

100 g de bœuf = 20 g de protides

100 g de poisson = 16 g de protides

$$\frac{100 \times 20}{16} = 125 \text{ g (1 pt= calcul)}$$

125 g de poisson apporte 20 g de protides (1 pt = résultat)

3) Citer deux intérêts à cette équivalence. **4 points**

- *varier l'alimentation (2 pts)*

- *limiter l'apport en lipides (2 pts)*

MC Vendeur spécialisé en alimentation	CORRIGE
EP2 Epreuve technologique - 2 ^{ème} partie : Situation problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité	Page 3/4

4) Donner le rôle des protides dans l'organisme. **2 points**

Rôle constructeur

5) D'après le tableau, citer le constituant alimentaire absent dans ce groupe alimentaire.

Citer 2 aliments apportant ce constituant alimentaire **3 points**

Glucides (1 pt) = céréales, féculents (1 pt)

produits sucrés, fruits (1 pt)

4^{ème} PARTIE : HYGIENE ET PREVENTION

Une charcuterie traditionnelle commercialise du rôti de porc froid cuit sur place.

Le responsable est particulièrement vigilant au respect de l'hygiène. Il exige de son personnel l'application de la démarche HACCP.

1) Donner la signification en français du sigle HACCP. **2 points**

HACCP : Analyse des dangers, maîtrise des points critiques.

2) Proposer une définition de "point critique". **2 points**

Etape ou moment précis de la fabrication ou de la vente qui peut être à l'origine d'un danger par la qualité sanitaire des produits.

3) Le responsable précise au personnel les points critiques à surveiller pour assurer une bonne qualité sanitaire du rôti.

Citer pour chaque point un moyen de maîtrise de la qualité sanitaire. **4 points**

Point critique	Moyen de maîtrise
Livraison	<i>Vérifier les DLC, DLVD, (1 pt)</i>
Stockage des matières premières	<i>Vérifier les températures (1 pt)</i>
Découpe	<i>Hygiène du matériel (1 pt)</i>
Présentation à la vente	<i>Hygiène du personnel, des vitrines (1 pt)</i>

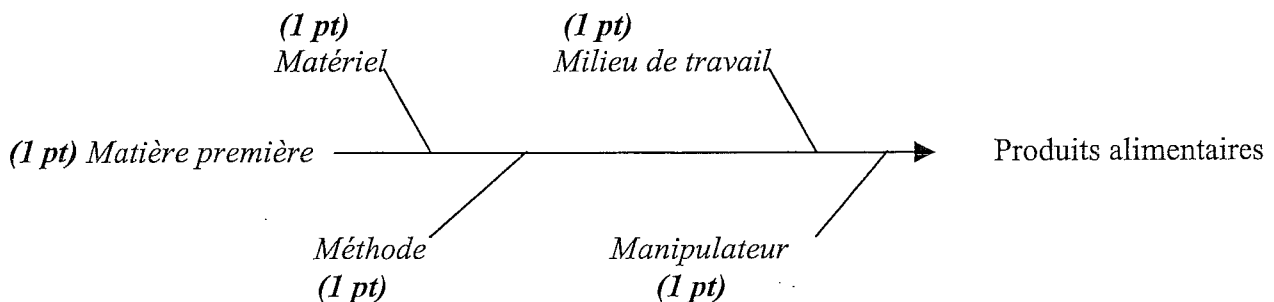
4) Donner deux conséquences de la non-maîtrise de ces points critiques. **2 points**

- altération organoleptique des produits

(modification de la couleur, l'odeur, la texture, l'aspect) (1 pt)

- intoxication des clients. (1 pt)

5) Citer les cinq paramètres de votre activité à maîtriser dans la démarche HACCP pour éviter la contamination des produits alimentaires. **5 points**



MC Vendeur spécialisé en alimentation	CORRIGE
EP2 Epreuve technologique - 2 ^{ème} partie : Situation problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité	Page 4/4