

## EPREUVE TECHNOLOGIQUE EP2

**2<sup>ème</sup> partie → Situation-problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité**

Compétences	Document	Barème	Notation
<b><u>1<sup>ère</sup> partie : Hygiène et prévention</u></b>  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	
<b><u>2<sup>ème</sup> partie : Equipement du point de vente</u></b>  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	
<b><u>3<sup>ème</sup> partie : Nutrition</u></b>  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	
<b><u>4<sup>ème</sup> partie : La qualité alimentaire</u></b>  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	
<b>TOTAL: 60 points</b>			

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2005	
MC Vendeur spécialisé en alimentation			
EP2 Epreuve technologique			
2 <sup>ème</sup> partie : Situation problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité			
SUJET	Durée : 1 h	Coef : 3	Page 1/7

## 1<sup>ère</sup> 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.

Produits à réfrigérer	Températures
-	
-	
-	
-	
-	

2) Citer l'action de la réfrigération sur le développement des micro-organismes.

.....

3) Préciser deux conditions à respecter pour assurer une réfrigération efficace.

.....

.....

MC Vendeur spécialisé en alimentation	SUJET
EP2 Epreuve technologique - 2 <sup>ème</sup> partie : Situation problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité	Page 2/7

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

.....  
.....

5) Expliquer l'action de la température sur le développement microbien dans les produits surgelés.

.....  
.....

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

.....  
.....

**2<sup>ème</sup> 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 %.

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

2) Donner la définition de "bactéricide".

.....  
.....

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

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

MC Vendeur spécialisé en alimentation	SUJET
EP2 Epreuve technologique - 2 <sup>ème</sup> partie : Situation problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité	Page 3/7

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

Etape	Rôle
Prélavage	
Nettoyage-Désinfection	
Rinçage	

5) Citer quatre critères de choix d'un produit d'entretien.

- .....
- .....
- .....
- .....

**3<sup>ème</sup> 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) Calculer la quantité de poisson maigre qui apporte la même quantité de protides que 100 g de bœuf maigre. Détailler le calcul.

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

3) Citer deux intérêts à cette équivalence.

- .....
- .....

MC Vendeur spécialisé en alimentation	SUJET
EP2 Epreuve technologique - 2 <sup>ème</sup> partie : Situation problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité	Page 4/7

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

.....  
.....

5) D'après le tableau, citer le constituant alimentaire absent dans ce groupe alimentaire.  
Citer 2 aliments apportant ce constituant alimentaire

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

#### **4<sup>ème</sup> PARTIE : HYGIENE ET PREVENTION**

Une charcuterie traditionnelle commercialise du rôti de porc froid cuit sur place.  
Le responsable est particulièrement vigilant au respect de la réglementation de l'hygiène. Il exige de son personnel l'application de la démarche HACCP.

1) Donner la signification en français du sigle HACCP.

.....  
.....

2) Proposer une définition de "Point critique".

.....  
.....

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 du rôti.

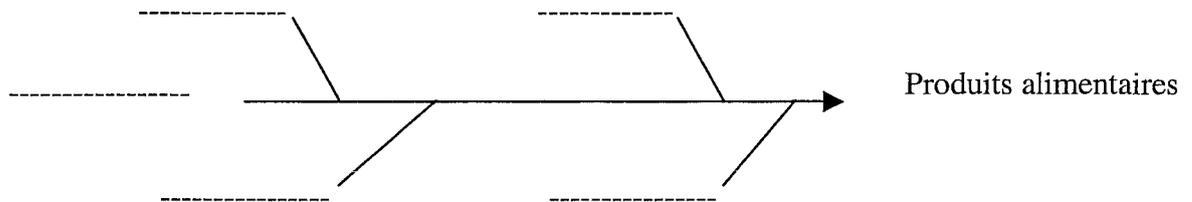
<b>Point critique</b>	<b>Moyen de maîtrise</b>
<b>Livraison</b>	
<b>Stockage des matières premières</b>	
<b>Découpe</b>	
<b>Présentation à la vente</b>	

MC Vendeur spécialisé en alimentation	SUJET
EP2 Epreuve technologique - 2 <sup>ème</sup> partie : Situation problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité	Page 5/7

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

- .....
- .....

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



MC Vendeur spécialisé en alimentation	SUJET
EP2 Epreuve technologique - 2 <sup>ème</sup> partie : Situation problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité	Page 6/7

**DOCUMENT A :**

**SOLI-JAVEL** : bactéricide, fongicide, virucide, sporicide

Normes NF T 72.180, T 72 181, T 72 190

Dosage : nettoyage : 2,5% - nettoyage désinfection : 10 % - Biodégradable à 90 %

S'emploie manuellement ou par pulvérisation



**DOCUMENT B :** Extrait de la table de composition des aliments

*100 g de la partie comestible renferment les constituants suivants :*

ALIMENTS	Principes énergétiques			Eléments minéraux		
	Protides	Lipides	Glucides	Sodium	Calcium	Fer
	g	g	g	mg	mg	mg
<b>I – Viandes</b>						
- bœuf maigre	20	9	0	70	10	3
- veau	19	5	0	90	13	3
- mouton maigre	19,8	10	0	85	10	2,7
...						
<b>II – Poissons</b>						
- maigres (cabillaud, colin)	16	0,9	0	95	37	0,8
- gras (saumon, hareng)	19	12	0	100	15	0,8
<b>III – Œufs</b>						
- entier (1 œuf = 50 g)	13	12	0	130	55	2,8
- blanc (30 g)	11	0,2	0	180	14	0,1
- jaune (20 g)	16	33	0	50	140	8

MC Vendeur spécialisé en alimentation	SUJET
EP2 Epreuve technologique - 2 <sup>ème</sup> partie : Situation problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité	Page 7/7