

# 1<sup>ère</sup> PARTIE : TRAVAIL ÉCRIT

## MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

Au cours de la distribution des repas, des plats témoins sont prélevés.

1 – Justifier ces prélèvements

2 points

Faire leur analyse microbiologique dans le cas où apparaissent 2 cas groupés de symptômes pouvant être rapportés à une origine alimentaire commune

2 – Indiquer la durée de conservation de ces plats témoins :

1 point

au moins 5 jours après la dernière présentation au consommateur.

3 – Voici le résultat d'une analyse microbiologique.

Indiquer en conclusion, si ce résultat est convenable et justifier :

3 points (réponse : 1 pt , justification : 2 pts)

LABORATOIRE VETERINAIRE DEPARTEMENTAL

Versailles, le 15 juin 2001

### COMPTE –RENDU D'ANALYSE

Identification de l'échantillon : Nuggets sauce tomate

Lieu de prélèvement : chaîne chaude

Conditionnement : bac G.N.

Prélevé le : 15 juin 2001

Heures : 10 h 50 II : 63°C

Recherche	Résultats	Normes
Micro-organismes aérobies	92 000/g	< 300 000/g
Coliformes totaux	725/g	1 000/g
Coliformes fécaux	05/g	< 10/g
Staphylocoques aureus	1500/g	< 100/g
Anaérobies sulfite-réducteurs	< 10/g	< 30/g
Salmonella dans 25g	Absence	Absence

Sciences Appliquées – B. Rougier – A. Chrétien

Conclusion ..non convenable .....

.....trop de Staphylocoques aureus :.....

.....norme : < 100/g.....

.....dans les nuggets : 1500/g.....

Groupement inter académique II	Session 2005	Facultatif : code		
Examen et spécialité <b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 Mise en place de la distribution et service au client</b>				
Type CORRIGÉ 1	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40	Coefficient 5	N° de page / total S 1/4

4 – Donner la signification de TIA 1,5 point (0,5x3)

**une Toxi – Infection - Alimentaire**

5 – Citer 2 exemples de T.I.A. et le micro-organisme responsable pour chacune d'elles  
2 points (0,5x4)

T.I.A.	Micro-organisme responsable
Salmonellose	salmonelle
Staphylocoque doré ou Bacille botulique	Listéria T.IA à Staphylocoque batulisme

6- Définir microorganismes aérobies : 0,5 point

**microorganismes ayant besoin de l'oxygène de l'air pour se multiplier.**

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	C1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	2/4

## SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

### 1. La conservation du lait (4,5 points)

#### Document 1

*Le lait pasteurisé a une durée de conservation de 6 jours maximum au réfrigérateur.*

*Le lait stérilisé UHT a une durée de conservation de 3 mois avant ouverture et de quelques jours au réfrigérateur après ouverture. Le lait concentré a une durée de conservation d'un an en emballage fermé mais, après ouverture, il ne se conserve que quelques jours au réfrigérateur.*

*Le lait en poudre a une durée de conservation d'un an dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur. Après ouverture, il se conserve environ 3 semaines, à température ambiante.*

En vous aidant du document 1 et de vos connaissances, compléter le tableau . ( 4.5 pts)

1.5 pts :0.5 par catégorie de lait

3 pts (0,25x12) 0,25 par réponse de durée et de lieu

Catégories de lait	Traitement	Conservation avant ouverture	Conservation après ouverture
<b>Lait concentré</b>	Lait partiellement déshydraté puis stérilisé	Durée : <b>1 an</b> Lieu : <b>température ambiante</b>	Durée : <b>quelques jours</b> Lieu : <b>réfrigérateur</b>
<b>Lait stérilisé UHT</b>	Lait chauffé à 140 °C pendant 2 secondes	Durée : <b>3 Mois</b> Lieu : <b>température ambiante</b>	Durée : <b>quelques jours</b> Lieu : <b>réfrigérateur</b>
<b>Lait en poudre</b>	Lait pasteurisé qui a subit une dessiccation (opération par laquelle on prive l'aliment de son eau de constitution)	Durée : <b>1 an</b> Lieu : <b>endroit sec, à l'abri de la chaleur</b>	Durée : <b>3 semaines</b> Lieu : <b>température ambiante</b>

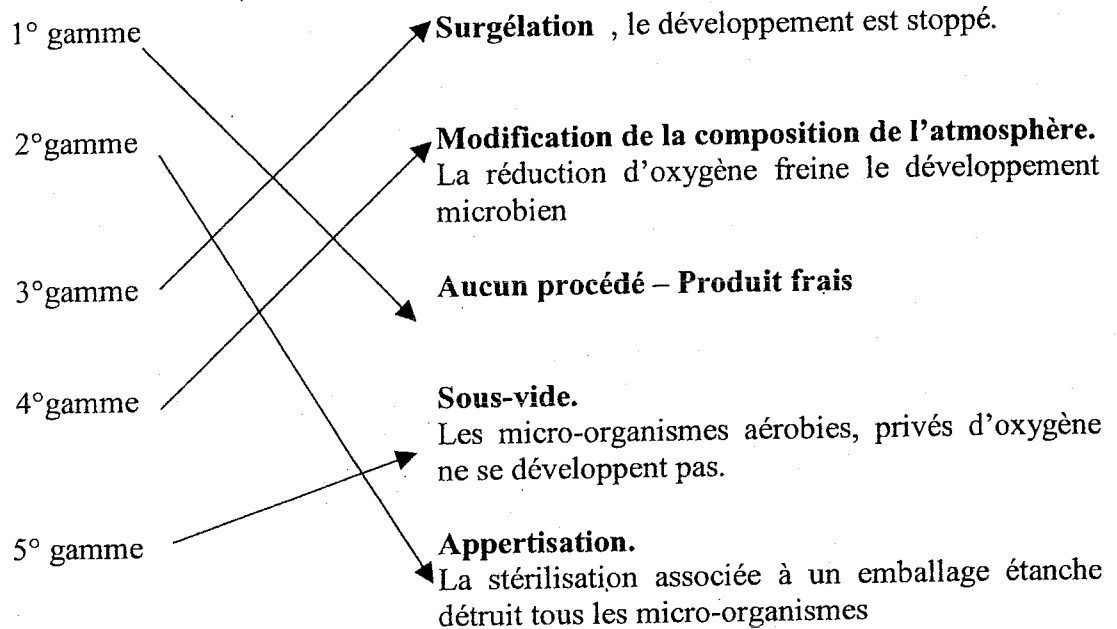
Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	C1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	3/4

## 2. Les cinq gammes de produits alimentaires (5,5 points)

2.1 Associer par une flèche, le procédé de conservation et la gamme de produits.  
(2.5 pts : 0.5 pt par flèche)

### Gamme de produits

### Procédé de conservation



2.2. Compléter le tableau en précisant la gamme des produits alimentaires cités, leur température, leur lieu et leur durée de conservation. ( 3 pts : 0.25 pt par réponse)

Produits alimentaires	Gamme	Température du lieu de conservation	Durée de conservation
Un sachet de salade mélangée préemballée	4° gamme	Entre 0°C et 4 °C	8 jours max
Un sachet de carottes surgelées.	3° gamme	- 18 °C.	Plusieurs mois
Des tomates fraîches	1° gamme	8°C à 10 °C	Quelques jours
Une boîte de petits pois en conserve appertisée	2 ° gamme	Température ambiante	Plusieurs années

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	C1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	4/4