

**DOSSIER 2 :**

**Partie à traiter sur le sujet et à rendre avec votre copie**

COMPETENCES	TRAVAIL A FAIRE	DOCUMENT	BAREME	EVALUATION
	<b><u>Travail 1</u></b>			
CO.1 Identifier les règles	Q 1.1		4 pts	
CO.3 Mettre en œuvre les procédures de réception spécifiques aux produits alimentaires	Q 1.2		6 pts	
CO.4 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	Q 1.3		4 pts	
SO.3 La qualité alimentaire	Q 1.4		6 pts	
	<b><u>Travail 2</u></b>			
SO.2 Hygiène et prévention	Q 2.1		8 pts	
	Q 2.2		6 pts	
SO.3 La qualité alimentaire	Q 2.3		2 pts	
CO.4 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	Q 2.4		3 pts	
SO.1 La nutrition	Q 2.5	3	6 pts	
	<b><u>Travail 3</u></b>			
CO.2 Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection	Q 3.1		7 pts	
	Q 3.2		4 pts	
	Q 3.3		4 pts	
			<b>60 pts</b>	

CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires	CORRIGE
EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène 2 <sup>ème</sup> partie : appliquer des règles d'hygiène et de conservation des produits alimentaires	1/4

### Travail 1 (20 points)

Vous êtes vendeur(se) spécialisé(e) en alimentation dans une grande surface au rayon boulangerie – pâtisserie.

**1-1 Citer 4 éléments nécessaires de la tenue professionnelle, au rayon boulangerie - pâtisserie, afin de respecter au mieux les règles d'hygiène et de sécurité.**

- blouse
- coiffe ou calot
- gants
- chaussures de sécurité

**4 points** (4 x 1 pt)

**1-2 En l'absence de l'ouvrier pâtissier, vous êtes chargé(e) de réceptionner une livraison. Les salades composées comme la piémontaise sont des produits fragiles.**

**Indiquer dans le tableau ci-dessous les contrôles à effectuer sur les produits réceptionnés.**

Produits réceptionnés	Contrôles à effectuer
- beurre	Vérifier DLC – Vérifier intégrité emballage
- boîte de fruits au sirop en conserve	Vérifier DLUO – Boîte non bombée, non abîmée
- fruits frais en cagette	Vérifier absence de moisissures, flétrissures

**6 points** (3 x 2 pts)

**1-3 Après contrôle, vous indiquez le lieu et la température de stockage des produits : 4 points**

Produits à stocker	Lieu de stockage	Température de stockage (°C)
- beurre	Chambre froide	6 à 8 °C
- boîte de conserve de fruits au sirop	Réserve	Température ambiante

**1-4 Dans le tableau ci-dessous,**

**1-4-1 Sélectionner, parmi les températures suivantes, celles correspondant aux procédés de conservation: 70 °C, 120°C, -18°C, de 0 à 8°C, -10°C.**

**1-4-2 Indiquer l'action de chaque procédé sur les micro-organismes.**

**6 points**

PROCEDES	TEMPERATURES	ACTIONS SUR LES MICROBES
Réfrigération	0 à 4 °C (1 pt)	La multiplication des micro organismes est ralentie. (1 pt)
Stérilisation	+ 120° C (1 pt)	Les micro organismes et les spores sont détruits. (1 pt)
Surgélation	- 18 °C (1 pt)	La multiplication des micro organismes est stoppée. (1 pt)

CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires	CORRIGE
EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	2/4

## Travail 2 (25 points)

Les religieuses au chocolat sont considérées comme des produits sensibles à cause de la crème pâtissière qui les garnit. Aussi ces pâtisseries font très souvent l'objet d'analyses bactériologiques. Voici les résultats de la dernière analyse effectuée :

ANALYSE BACTERIOLOGIQUE					
Nature du prélèvement : religieuse au chocolat					
Date du prélèvement : 18/05/05		Heure : 15h30		Température du produit : +8°C	
Date de fabrication : 18/05/05		DLC : 19/05/05			
Recherche	Résultats	Normes	Grille classement		
			Satisfaisant	Acceptable	Non satisfaisant
Micro-organismes 30°C/g	300 000	300 000			*
Coliformes 30°C/g	13 000	1000			*
Coliformes thermorésistants /g	50	10		*	
Staphylocoques aureus /g	< 100	100	*		
Anaérobies sulf.reduct.46°C/g	<10	30	*		
Salmonella dans 25g	<10	absence			*
<b>CONCLUSION : QUALITE BACTERIOLOGIQUE NON SATISFAISANTE</b>					

2-1 Citer 4 paramètres qui influencent la vie des micro-organismes.

**8 points** (4 x 2 pt)

- température
- l'humidité ou présence d'eau
- milieu nutritif
- oxygène de l'air

2-2 Donner 3 raisons qui peuvent expliquer le résultat de cette analyse.

**6 points** (3 x 2 pts)

- les œufs étaient contaminés
- rupture de la chaîne du froid (produit à 8 ° C)
- contamination par l'homme, le matériel

2-3 Citer un organisme susceptible d'effectuer des contrôles sanitaires de la qualité des denrées.

- Les services vétérinaires

**2 points**

2-4 Sur le résultat d'analyse il y a le sigle DLC.

**3 points**

- Donner la signification du sigle DLC ;
  - Date limite de consommation. (1 pt)
- Donner le rôle d'une DLC sur un produit
  - Informer le consommateur. (2 pts)

2-5 Vous avez en document 3 l'étiquette du chocolat avec lequel les religieuses sont réalisées.

Compléter le tableau ci-dessous, en indiquant les principaux constituants alimentaires énergétiques et en indiquant leur rôle dans l'organisme.

**6 points** (6 x 1 pt)

Constituants énergétiques	Rôle dans l'organisme
Protéines	Bâtisseur - Réparateur
Glucides	Energie musculaire
Lipides	Energie - Thermorégulateur

CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires	CORRIGE
EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	3/4

**Travail 3** (15 points)

Il est 20h00, vous devez procéder au nettoyage de la vitrine.

**3-1 Classer les différentes étapes du protocole de nettoyage dans l'ordre chronologique.**

**7 points** (7 x 1 pt)

**PROTOCOLE DE NETTOYAGE**

NUMEROS	ETAPES
4	Appliquer le produit désinfectant
3	Rincer le détergent
7	Laisser sécher
5	Laisser agir le produit
2	Appliquer le produit détergent
6	Rincer à l'eau claire le désinfectant
1	Prélever à l'eau tiède

**3-2 Compléter le tableau en relevant dans le protocole les deux familles de produits utilisés et préciser leur action.**

**4 points** (4 x 1 pt)

Produits	Action
<i>Détergent</i>	<i>Elimine les saletés</i>
<i>Désinfectant</i>	<i>Elimine les micro-organismes</i>

**3-3 Citer 4 paramètres à respecter afin de garantir une efficacité optimale des produits d'entretien.**

**4 points** (4 x 1 pt)

- *Dosage*
- *Temps de pause*
- *Température*
- *Action mécanique*

CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires	CORRIGE
EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	4/4