

Corrigé

Sciences appliquées à la nutrition (30 points)

1. Afin de varier vos fabrications, vous vous lancez dans la préparation de roulés de veau au chèvre frais sur toast de pain d'épices.

Les ingrédients dont vous avez besoin sont les suivants :

- Noix de veau
- Fromage de chèvre frais
- Pruneaux
- Pain d'épices
- Ciboulette
- Huile

Compléter le tableau ci-dessous : (15 pts : 1,5 par réponse)

Ingrédients	Groupe d'aliments correspondant	2 principaux constituants alimentaires apportés par l'ingrédient
Noix de veau	Viandes/poissons/oeufs	Protides, fer, vit B12
Fromage de chèvre	Produits laitiers	Calcium, protides, vit A, D
Pruneaux	Aliments glucidiques/produits sucrés	Glucides, fibres, vit B
Pain d'épices	Aliments glucidiques/produits sucrés	Glucides : amidon, glucose, fructose
Huile	Corps gras	Lipides, vit E, A

2. Pour vous approvisionner en matières premières, vous attachez une réelle importance aux produits biologiques.
Après lecture du Document 1

2.1. Relever la tendance actuelle de la consommation de produits biologiques : (3pts)
Les Français consomment de plus en plus de produits biologiques.

2.2. Indiquer les deux principales raisons pour lesquelles les Français les achètent : (3 pts : 1,5 par réponse)
Pour préserver une bonne santé.
Pour le goût des produits.
Accepté aussi : les produits biologiques apportent une réponse suffisante aux problèmes de sécurité alimentaire.

3. La saveur des produits est importante pour vous.

3.1. Citer quatre autres propriétés organoleptiques recherchées lors de la consommation des produits : (6 pts : 1,5 pt par réponse)

- ↗ L'odeur
- ↗ L'aspect
- ↗ La texture
- ↗ La température
- ↗ Le son

3.2. Préciser les différentes saveurs qui existent : (3 pts : 0,75 pt par réponse)

- ☉ Sucré
- ☉ Salé
- ☉ Acide
- ☉ Amer

Groupement interacadémique II		Session 2006	
Examen et spécialité			
MC Employé traiteur			
Intitulé nde l'épreuve			
ET2 → Sciences appliquées			
Type	Durée :	Coefficient :	
Corrigé	1 h 00	3	Page 1/2

Sciences appliquées à l'hygiène (30 points)

Votre patron et vous-même êtes très soucieux de l'hygiène de votre laboratoire, et de la qualité sanitaire des produits finis.

Dans le cadre de la démarche HACCP, vous utilisez le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) de votre profession.

Ainsi, vous voulez effectuer régulièrement des autocontrôles de la manière qui est exposée dans le **Document 2**.

Après lecture du **Document 2**, répondre aux questions suivantes :

- 1) Préciser ce que permet de vérifier ces autocontrôles : (3 pts)
Ils permettent de vérifier la propreté micro biologique des surfaces
- 2) Justifier l'appellation d'« autocontrôle » : (3 pts)
Il s'agit de contrôles faits par l'entreprise elle-même, pour surveiller l'efficacité des règles d'hygiène.
- 3) Citer un organisme officiel qui peut effectuer ces contrôles de façon inopinée : (3 pts)
Services vétérinaires (ou DSV)
- 4) Préciser le but d'un nettoyage : (3 pts)
Un nettoyage a pour but d'enlever les salissures visibles adhérentes ou non.
- 5) Préciser le but d'une désinfection : (3 pts)
Une désinfection a pour but de détruire les micro-organismes.
- 6) Définir le terme colonie : (3 pts)
Une colonie est un groupe microbien obtenu en culture à partir d'un seul germe.
- 7) Indiquer 4 conditions nécessaires au développement des germes : (6 pts : 1,5 pt par réponse)
 - ☛ **Humidité (eau)**
 - ☛ **Chaleur (20°C – 40°C)**
 - ☛ **Nourriture**
 - ☛ **Présence d'air (oxygène) ou non**
- 8) Nommer 2 bactéries indésirables dans votre métier : (3 pts : 1,5 pt par réponse)
 - ☛ **Staphylocoque doré**
 - ☛ **Coliformes fécaux**
 - ☛ **Salmonelles**
 - ☛ **Anaérobies sulfito-réducteurs**
 - ☛ **Listéria**
- 9) D'où peuvent provenir les micro-organismes mis en évidence avec les autocontrôles ?
Citer 4 origines possibles : (3 pts : 0,75 pt par réponse)
 - ☛ **L'air, la terre**
 - ☛ **Les mains, flores de l'homme**
 - ☛ **Matériel mal désinfecté**
 - ☛ **Matières premières souillées**