







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 en nommant les groupes d'aliments présents et en indiquant pour chaque ingrédient deux principaux constituants alimentaires : (15 pts)

Ingrédients	Groupe d'aliments correspondant	2 principaux constituants alimentaires apportés par l'ingrédient
Noix de veau
Fromage de chèvre
Pruneaux
Pain d'épices
Huile

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 : (3 pts)

.....

2.2. Indiquer les deux principales raisons pour lesquelles les français les achètent : (3 pts)

.....

.....

MC Employé traiteur	Session 2006	N° d'anonymat
Épreuve ET2 : Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène	Feuille 1/6	

Groupement interacadémique II		Sujet		N° d'anonymat :
Examen et spécialité : MC Employé traiteur			Session 2006	
Intitulé de l'épreuve : ET2 → Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène			Facultatif : date et heure	
Nom et prénom :		Durée : 1 h 00	Coefficient : 3	Feuille 1/6
Date de naissance :				

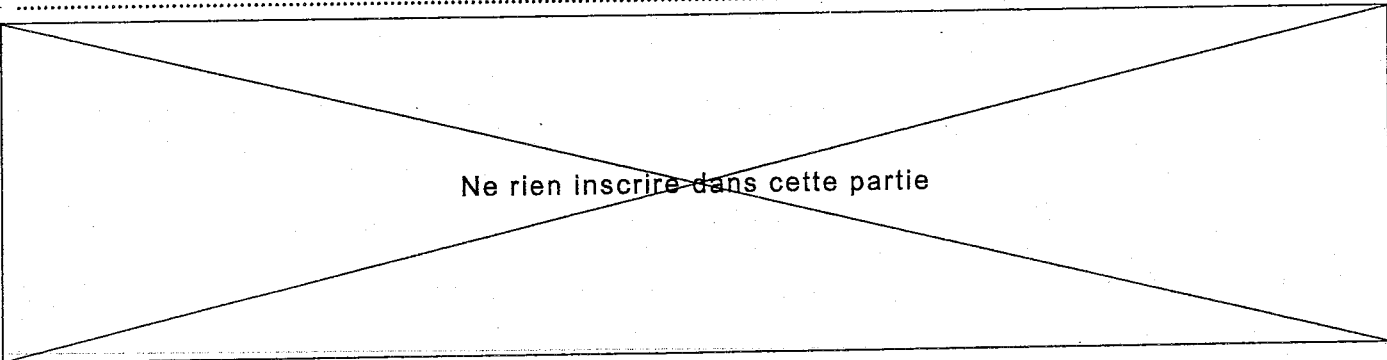
3. La saveur des produits est importante pour vous.

3.1. Citer quatre autres propriétés organoleptiques recherchées lors de la consommation des produits : (6 pts)

- 1.....
- 1.....
- 1.....
- 1.....

3.2. Préciser les différents saveurs qui existent : (3 pts)

- ①.....
- ①.....
- ①.....
- ①.....



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 permettent de vérifier ces autocontrôles : **(3 pts)**

.....
.....

2) Justifier l'appellation d'« *autocontrôle* » : **(3 pts)**

.....
.....

3) Citer un organisme officiel qui peut effectuer ces contrôles sans prévenir : **(3 pts)**

.....
.....

4) Indiquer le but d'un nettoyage : **(3 pts)**

.....
.....

5) Expliquer le but d'une désinfection : **(3 pts)**

.....
.....

6) Définir le terme colonie : **(3pts)**

.....
.....

Ne rien inscrire dans cette partie

7) Indiquer 4 conditions nécessaires au développement des germes : (6 pts)

- *
- *
- *
- *

8) Nommer 2 bactéries indésirables dans votre métier : (3 pts)

- ▶
- ▶

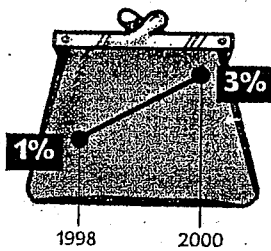
9) D'où peuvent provenir les micro-organismes mis en évidence avec les autocontrôles ?
Citer 4 origines possibles : (3 pts)

-
-
-
-

Ne rien inscrire dans cette partie

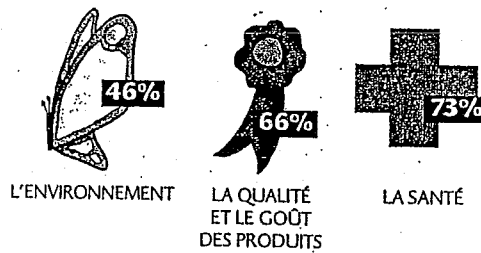
Les chiffres clefs du bio aujourd'hui

Part du budget consacré aux produits bio



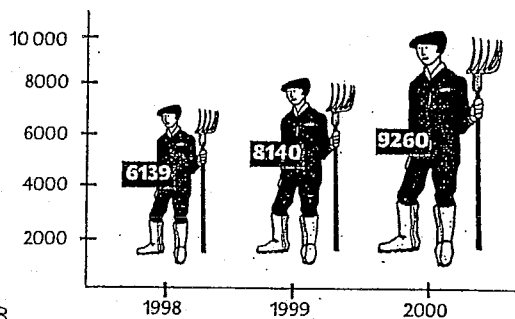
Part du budget alimentaire consacré par les ménages aux produits biologiques.

Pourquoi les Français achètent-ils du bio?



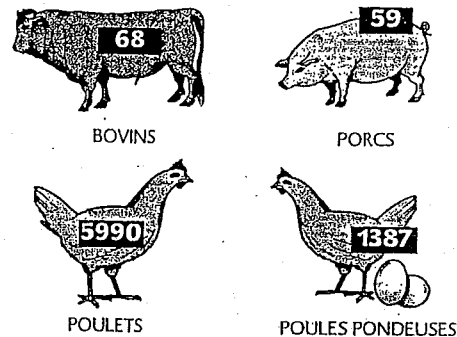
40 % des Français estiment que le bio apporte une réponse suffisante aux problèmes de sécurité alimentaire.

Evolution du nombre d'agriculteurs bio



Nombre d'agriculteurs et éleveurs mettant en pratique les principes du mode de production biologique.

Le cheptel biologique en milliers de têtes

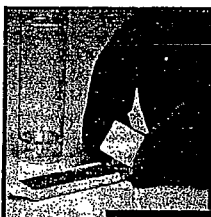


Environ 316 000 hectares (près de 1,1 % de la surface agricole utile), respectent les critères de l'agriculture biologique.

Source : ONAB 2000

Ne rien inscrire dans cette partie

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène autocontrôle du nettoyage et de la désinfection



**FAIRE
SOI-MÊME
SES CONTRÔLES
MICROBIOLOGIQUES
DE SURFACE !**

→ **Parce que le nettoyage** de votre laboratoire fait partie des tâches routinières et incontournables, il est important de le faire avec un maximum d'efficacité.

→ **Ces tests répétés** à intervalles réguliers, vous permettront d'appréhender d'une manière simple, pédagogique et peu coûteuse, les progrès ou les dérives en matière de propreté des locaux et du matériel.

→ **Comment ça marche ?**

Il suffit que vous appliquiez vous-même la lame sur une surface sèche, apparemment propre, et que vous laissiez la lame dans un endroit autour de 20°C (bureau, réserve sèche). Au bout de 3 jours, les germes qui étaient encore présents sur la surface, se seront développés jusqu'à

donner naissance à une « colonie », visible à l'œil nu.

Une grille d'interprétation simple vous permettra de conclure sur votre nettoyage et votre désinfection « Satisfaisant » ou « Non satisfaisant ».

A vous de jouer...

BON DE COMMANDE

M. : _____
 Adresse : _____
 Code postal : _____ Ville : _____
 Commande : boîtes de 10 lames à 16,80 € TTC, franco de port, sans affiches, sans documents
 boîtes de 20 lames à 45,60 € TTC, franco de port + 3 affiches + notice explicative + 1 crayon
 abonnement de 40 lames/an (2 envois de 20 lames/an) à 76,00 € TTC, franco de port + 3 affiches + notice explicative + 1 crayon
 Lot de 3 affiches à 12,20 € TTC, franco de port (Nettoyage et désinfection avec TACT, Nettoyage et désinfection - Fréquences, Lavage des mains)

Source : journal « La Boucherie française »
n° 671 – août 2004.

MC Employé traiteur

Epreuve ET2 : Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

Feuille 6/6

Ne rien inscrire dans cette partie