

## CORRIGE

La note finale doit être coefficientée sur 60 points

**Note finale :  $\frac{\text{total} \times 3}{20} = \frac{\text{note}}{60}$**

### 1. QUESTION N° 1 : (7.5 points)

1.1 Porteur sain : porteur de microorganisme pathogène sans manifester de symptômes. (1 point)

1.2 Le porteur sain risque de transmettre ce microbe aux préparations et être responsable d'intoxication alimentaire. (0.5 point)

1.3 (2 points soit 4 x 0,5)

Tableau I :

Microorganisme responsable	Aliment vecteur	Un symptôme de la maladie	Durée apparition des symptômes
Listéria Monocytogène	Rillettes	Fièvre, céphalées, nausées, vomissements, raideur de nuque.	5 jours

1.4 (1 point soit 2x0.5)

- Contrôle
- Conseil ou sanctions

1.5 (1 point)

- Cela signifie qu'il y a eu une remontée en température au cours des différentes étapes (fabrication, conditionnement, stockage, livraison...).

1.6 (0.5 point)

- Forme résistante de certains microorganismes.

1.7

1.7.1 Fruits et légumes crus prêts à l'emploi emballé sous atmosphère contrôlée (1 point)

1.7.2 + 4 °C. (0.5 point)

### 2. QUESTION N° 2 (7.5 points)

2.1 (1.25 point soit 5 x 0.25)

Tableau II :

Aliments :	Protides	Lipides	Glucides	Vitamines	Sels minéraux
Poulet	x				
Mayonnaise		x			
Taboulé			x		
Carottes râpées				x	
Fraises				x	

MC EMPLOYE TRAITEUR	Code : 5222103	Session 2006	CORRIGE
ET2 : SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION	Durée : 1H00	Coefficient : 3	Page 1 sur 2

2.2 Produits laitiers. (0,5 point)

2.3 Nourrissons, enfants, adolescents, femmes enceintes, personnes âgées. (0.75 point soit 3 x 0.25)

2.4 Rôle plastique ou rôle énergétique ou rôle de constitution et renouvellement cellulaire, ou croissance (1 point)

2.5 Coagulation par la chaleur des protéines. (0,5 point)

2.6 (3,5 points soit 14 x 0.25)

Tableau III :

Les Cinq sens	Mots associés
-Odorat	Odeur
- Vue	Couleur, aspect
- Goût	Saveur, salé
- Ouïe	Croustillant
- Toucher	Moelleux, élasticité, croustillant

### 3. QUESTION N° 3 (5 points)

3.1

3.1.1 (1 point)

- être maintenus en permanence propres et ou
- construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires et ou
- construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et ou
- installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.

3.1.2 désinfection. : Eliminer tous les microorganismes (1 point)

3.2 (3 points soit 6 x 0.5) :

Tableau IV :

Avantages de l'eau de Javel	Inconvénients de l'eau de Javel
- peu coûteux - facile d'utilisation - efficace, etc	- temps de contact long - corrosif - irritant

MC EMPLOYE TRAITEUR	Code : 5222103	Session 2006	CORRIGE
ET2 : SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION	Durée : 1H00	Coefficient : 3	Page 2 sur 2