

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

Appréciation du correcteur

Ne rien Écrire

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

SUJET

1 QUESTION N° 1. (7.5 points)

Situation :

Selon l'arrêté du 10 mars 1977, une visite médicale avec un test de dépistage de « porteur sain » est obligatoire lors de toute nouvelle embauche de personnel travaillant sur des denrées alimentaires.

1.1 Définir le terme : porteur sain.

1.2 Justifier l'intérêt de ce dépistage.

1.3 A l'aide du **document 1**, compléter le *tableau I* ci-après :

Votre société organise un buffet froid dans un centre de vacances accueillant des personnes âgées. Ce buffet comprend : charcuterie, rillettes, poulet froid, mayonnaise, terrine, carottes râpées, taboulé, concombre à la crème, fromages variés, îles flottantes, crème brûlée, coupe de fruits rafraîchis. Au bout de cinq jours, une grande majorité de clients présente les symptômes suivants : -fièvre et frissons, céphalées intenses, nausées, vomissements et pour certains des raideurs au niveau de la nuque. Votre responsable en informe la Direction des Services Vétérinaires (DSV). Les analyses de la DSV révèlent une intoxication alimentaire due à la listéria monocytogène qui aurait pour origine la rupture de la chaîne de froid des rillettes.

document inspiré de Sciences appliquées, Casteilla (2002)

Document 1 : Cas d'intoxication alimentaire

MC EMPLOYE TRAITEUR	Code : 5222103	Session 2006	SUJET
ET2 : SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION	Durée : 1H00	Coefficient : 3	Page 1 sur 5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Tableau I :

Microorganisme responsable	Aliment vecteur	Un symptôme de la maladie	Durée d'apparition des symptômes
-	-	-	-

1.4 A l'aide du **document 1** et des connaissances acquises, nommer deux rôles de la DSV

- _____
- _____

1.5 Donner la signification de l'expression « rupture de la chaîne du froid ».

1.6 Contrairement à d'autres bactéries, la listéria ne forme pas de spores. Donner la définition du terme : spore.

1.7 Pour la réalisation de la salade de carottes râpées, on utilise des produits de la quatrième gamme.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.7.1 Donner la définition d'un produit de la quatrième gamme.

1.7.2 Indiquer la température de stockage de ces produits.

2. QUESTION N° 2 (7.5 points)

Situation : Une personne âgée a choisi, parmi les propositions du buffet, les aliments suivants : poulet, mayonnaise, taboulé, carottes râpées et fraises.

2.1 Pour chaque aliment cité dans le *tableau II* suivant, indiquer à l'aide d'une croix, le principal constituant alimentaire présent

Tableau II :

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2 Citer le groupe d'aliments non représenté dans le menu choisi par la personne âgée.

2.3 Citer les trois catégories de personnes pour lesquelles l'apport en calcium doit être renforcé.

- _____
- _____
- _____

2.4 Indiquer le rôle des protides dans l'organisme

2.5 Nommer la transformation subie par les protéines lors de la cuisson du poulet

2.6 La qualité organoleptique du pain peut être caractérisée par les termes suivants : moelleux, odeur, aspect, couleur, salé, élasticité, saveur, croustillant. Compléter le *tableau III* en associant pour chaque sens, les termes correspondants pris dans la liste.

Tableau III :

LES CINQ SENS	MOTS ASSOCIES
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. QUESTION N° 3 (5 points)

3.1 Selon l'article 5 de l'arrêté ministériel du 9 mai 1995 (voir **document n° 2** ci-dessous), répondre aux questions qui suivent :

« ... Tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact, notamment les comptoirs de vente, les gondoles, les tables et les ustensiles, doivent être maintenus en permanence propres et :

- 1. Construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires,
- 2. Construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, une désinfection adéquate, à l'exception des conteneurs et emballages perdus,
- 3. Installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante. (...) »

Document 2 : Extrait de l'article 5 de l'arrêté ministériel du 9 mai 1995

3.1.1 Citer deux obligations liées aux matériels et aux équipements en contact avec les denrées alimentaires.

- _____
- _____

3.1.2 Citer le but de la désinfection.

3.2 L'eau de Javel est souvent utilisée comme désinfectant. Indiquer deux avantages et deux inconvénients de ce désinfectant en complétant le *tableau IV* suivant.

Tableau IV :

Avantages de l'eau de Javel	Inconvénients de l'eau de Javel
-	-
-	-