

Ce sujet est présenté sous la forme d'un cahier réponse. Il vous appartient de le compléter et de le rendre, sans le dégrafer, au surveillant de salle à la fin de l'épreuve.

Les calculatrices conformes à la réglementation en vigueur sont autorisées.

	Barème	Notation
1 - Alimentation	7 points	
2 – Microbiologie appliquée	6 points	
3 – Hygiène des matériels, des équipements et des locaux	7 points	
Total	20 points	
Note sur 20 (en points entiers ou ½ points) :		/20

Groupement interacadémique II		Session juin 2006		Facultatif : code	
Ne rien inscrire dans cette case	Mention complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées				
	EP2 Sciences appliquées				
	Sujet		Durée : 1 heure	Coefficient : 2	1 / 5
Ne rien inscrire dans cette case	Nom :		Prénoms :		N° d'inscription :
	MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, confiserie spécialisées			EP2 Sciences appliquées	

1 - Alimentation (7 points)

Voici les informations nutritionnelles données sur l'étiquette d'un litre de lait entier :

Composition du lait entier (en g pour 100 ml)
 Eau : 88 g
 Protides : 3,2 g
 Lipides : 3,6 g
 Glucides : 4,8 g
 Calcium : 0,120 g
 Vitamines C, B2, A et D

1- Calculer la valeur énergétique de 200 ml de lait entier. Exprimer la réponse en kJ (détailler les calculs) (1 point)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2- Compléter le tableau suivant concernant les constituants alimentaires du lait : (5 points)

Constituants alimentaires	Rôle dans l'organisme	Action de la cuisson
Glucides
Protides
Lipides	
Calcium	
Vitamine A
Vitamine C	
Vitamine D	

MENTION COMPLEMENTAIRE	Code
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	
E.P.2 – SCIENCES APPLIQUEES	2/5

- 3- Les vitamines sont classées en deux catégories. Citer ces deux catégories de vitamines et classer les vitamines du lait dans la catégorie à laquelle elles appartiennent : (1 point)

<i>Catégories de vitamines</i>	<i>Vitamines du lait</i>
.....
.....

2 – Microbiologie appliquée (6 points)

Une cellule d'alerte concernant la listériose vient d'être mise en place par le ministère de la santé. Cette maladie infectieuse due à un bacille « *listeria monocytogène* », d'habitude assez rare, réalise depuis 4 mois une progression épidémique anormale sur la France. Elle se manifeste le plus souvent comme l'équivalent d'une grosse grippe avec fièvre importante et parfois des manifestations pulmonaires, méningées ou urinaires.

- 4- De nombreux fromages sont fabriqués à partir du lait cru. Ces fromages peuvent parfois être la source de listériose.

- 4-a- Indiquer la famille à laquelle appartient ce micro-organisme : (1 point)

.....

- 4-b- Donner le nom du microbe responsable : (1 point)

.....

- 4-c- Donner deux symptômes de cette maladie. (1 point)

▪

▪

- 4-d- Il existe aussi une catégorie d'intoxication alimentaire d'origine microbienne : les T.I.A. Donner la signification du sigle T.I.A. (1 point)

T.I.A. :

MENTION COMPLEMENTAIRE	Code
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	
E.P.2 – SCIENCES APPLIQUEES	3/5

4-e- Citer deux règles d'hygiène pouvant limiter le risque d'intoxication alimentaire lors de la préparation d'une crème brûlée. (2 points)

-
-

3 – Hygiène des matériels, des équipements et des locaux
(7 points)

La contamination manuportée est responsable d'environ 70 % des intoxications alimentaires. Les mains assurent directement le transfert des micro-organismes pathogènes du personnel vers les aliments et les préparations culinaires, et du personnel vers les clients et vice versa.

5- Définir une contamination manuportée et une contamination aéroportée. (1 point)

- manuportée.....
- aéroportée.....

6- Enumérer tous les éléments qui composent la tenue professionnelle. (0,5 point)

-
-
-
-
-

7- Citer les cinq éléments réglementaires d'un poste de lavage des mains : (2,5 points)

-
-
-
-
-

MENTION COMPLEMENTAIRE	Code
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	
E.P.2 – SCIENCES APPLIQUEES	4/5

8- A partir de votre expérience professionnelle, compléter le tableau ci-dessous : (3 points)

Quand se laver les mains ?	Pourquoi ? Justification
Dès la prise du travail
Après passage aux W.C.
Après

MENTION COMPLEMENTAIRE Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	Code
E.P.2 – SCIENCES APPLIQUEES	5/5