



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Bordeaux
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ

Ce barème est donné à titre indicatif et en aucun cas la répartition globale des points par question figurant sur le sujet donné aux candidats ne doit être modifiée.

1- Consommation

1-1 Les réticences :

- la crainte de manger un animal vivant
- synonyme de jeun et de pauvreté
- présence d'arêtes et une odeur particulière
- difficultés de préparation
- tient peu au ventre

1,5 pt

Les motivations :

- affectif : représente les vacances
- notion de naturel ; pureté ; authenticité
- représente la simplicité la convivialité mais aussi la fête et le raffinement
- coutume chrétienne
- notion de bienfait pour la santé (diététique)
- la mer apparaît comme un milieu protégé face à l'ESB
- norme diététique : manger du poisson équilibre son alimentation
- il se substitue de plus en plus à la viande
- la qualité des produits s'améliore (traçabilité ; sigles de qualité)

2 pts

les produits se standardisent ; on trouve de plus en plus de produits faciles à consommer ; prêts à l'emploi.

1,5 pt

1-2 Cet engouement se justifie par

- la teneur en acides aminés : protéines de qualité (aliments protidiés comme les viandes)
- la présence d'acides gras poly insaturés protecteurs contre les MCV
- la quantité de lipides est plus faible et le mode de cuisson est souvent sans graisse
- la présence de vitamines (A, D...) et d'éléments minéraux (iode, phosphore...)

1 pt

Repérer à partir d'enquêtes les divers facteurs du comportement alimentaire

2 - Microbiologie

2-1 la conservation entre 0° C et 2° C sous glace fondante se justifie par

- l'obligation de se situer au dessous de la zone de température favorable au développement de la flore d'altération psychrophile et à la production de la toxine du clostridium botulinum type E (3° 3)
- la glace fondante permet à la fois de maintenir cette température sans abîmer la chair fragile du poisson et de « nettoyer » une surface particulièrement riche en microorganismes

1 pt

SESSION 2006	EXAMEN : Brevet de Technicien Supérieur HÔTELLERIE-RESTAURATION	Durée	3 heures
	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2
HRBSCA.	SCIENCES APPLIQUÉES (Unité U5)	Feuille / corrigé	1/3

2-2-1

Analyses microbiologiques

	m	3m	10 m : M	Résultats	conclusion
Aérobies 30°C	300000	900000	3000000	3 > 3 m 2 < 3 m	Non satisfaisant
Coliformes 30° C	1000	3000	10000	5 < 3m	satisfaisant
Coliformes fécaux	10	30	100	2 > M 3 < 3m	Non satisfaisant
Staphylocoque doré	100	300	1000	5 < 3m	Satisfaisant
Anaérobies sulfito-réducteurs	30	90	300	5 < 3m	Satisfaisant
Salmonelle	Absence			Absence	Satisfaisant

1,5 pt (6 × 0,25)

Interprétation :

Analyse non satisfaisante du fait de la présence de germes aérobies et de coliformes fécaux. 1 pt

2-2-2

- hygiène des préparations ; temps d'attente trop long en cuisine (t° 15°C) ; une conservation du poisson à des températures trop élevées (+ 6°C) et éventuellement matières premières contaminées.
- contamination fécale récente liée au personnel en particulier au niveau des mains. 1 pt

<p>Germes aérobies mésophiles : Non satisfaisant : problème d'hygiène des préparations</p>	<p>Conservation à une température trop élevée : On note que la chambre froide est à +6° C : le produit est resté 2 jours à 6° C. La température à cœur au moment du prélèvement est de +6° C. Il y a une rupture du froid</p> <p>Matière première contaminée</p> <p>Temps d'attente du produit à température ambiante au moment du service</p>	<ul style="list-style-type: none"> - mesure de la température à réception (personne responsable de la réception) - mise en cbre froide immédiate entre 0 et +2° C - contrôle régulier de la température de la cbre froide (fiche de contrôle) - faire un cahier des charges avec le fournisseur pour garantir la fraîcheur et la qualité des produits - les filets seront sortis au dernier moment - le service est immédiat
------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SESSION 2006	EXAMEN : Brevet de Technicien Supérieur HÔTELLERIE-RESTAURATION	Durée	3 heures
	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2
HRBSCA	SCIENCES APPLIQUÉES (Unité U5)	Feuille / corrigé	2/3

Coliformes fécaux non conformes	Présence de coliformes qui suggère un manque d'hygiène à ce niveau en particulier une contamination fécale récente qui ne sera pas éliminée à la cuisson ou hygiène des mains après la cuisson	- revoir les plans de nettoyage et l'hygiène du personnel
Germes : résultats microbio	Erreurs commises / justification	Mesures d'hygiène et moyens de maîtrise

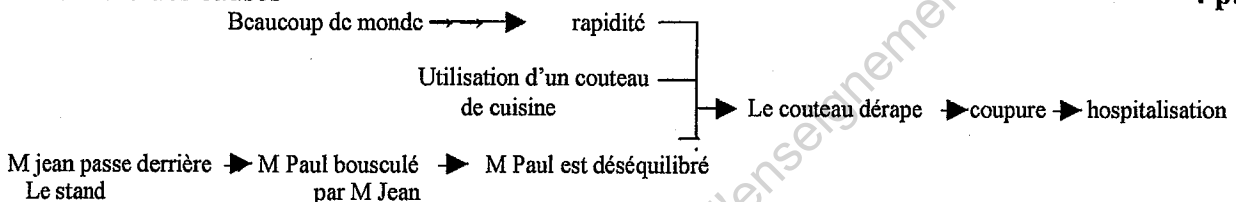
2,5 pts

Proposer et justifier des solutions pour prévenir et justifier des solutions pour prévenir et limiter tout risque microbien

3 – Accidents du travail : préserver sa main en milieu professionnel

3-1 : arbre des causes

4 pts



Prévention : Le couteau

- tenir les couteaux par le manche
- utiliser un outil adapté à la tâche
- porter tablier et gants de protection pour l'ouverture des huîtres

L'organisation du poste de travail bien identifié et protégé pour éviter les passages intempestifs

3-2 les atteintes de la main

3 pts

Situation de travail	Risques pour la main	protection
Machines à couper/trancher	Graves coupures	- appliquer les consignes de sécurité de chaque appareil - arrêt avant démontage ou nettoyage ; utilisation du pilon ; ne pas mettre la main dans la cuve...)
Appareils de cuisson (fours ; étuves, friteuse)	Brûlures directes ou par projection	- pas de déplacement avec des récipients contenant des liquides brûlants - utiliser des gants isolants pour prendre des ustensiles chauds
Produits caustiques utilisés pour l'entretien	Brûlures Dermites	- formation et étiquetage informatif - port de gants

On pourra accepter des risques liés à une chute

Analyser les risques pour une situation professionnelle donnée et proposer des actions de prévention.

SESSION 2006	EXAMEN : Brevet de Technicien Supérieur HÔTELLERIE-RESTAURATION	Durée	3 heures
	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2
HRBSCA	SCIENCES APPLIQUÉES (Unité U5)	Feuille / corrigé	3/3