

1 - NUTRITION (6 points)

1.1 Le Programme National Nutrition Santé PNNS (2001 – 2005) conseille de réduire de 25 % sur 5 ans la consommation de glucides simples ajoutés dans l'alimentation, au profit des sucres complexes qu'il faudrait consommer idéalement à hauteur de 55 % de l'apport alimentaire énergétique journalier.

1.1.1. L'homme adulte de référence a un âge, une taille et un poids moyens. Relever deux autres données le caractérisant.

1.1.2. Calculer la part de glucides complexes dans l'apport énergétique journalier de l'homme adulte de référence en kilojoules (kJ) :

1.1.3. Si une personne consomme actuellement 100 g de sucres simples par jour, préciser quelle devra être la réduction à obtenir d'après le PNNS :

- en g :

- en kJ :

SUJET		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	Épreuve : E1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE Sous-épreuve B1 – U12 SCIENCES APPLIQUÉES	
Session : 2006	Coef : 1	Durée : 1 h 15
Repère : 0606-RESTB	Ce sujet comporte 5 pages	Page 1/5

1.1.4. Le tableau suivant présente huit aliments dans sa première colonne.

- Reporter dans la deuxième colonne la teneur en glucides de ces aliments en choisissant parmi les valeurs 0 g – 2 g – 8 g – 55 g – 100 g. (2 réponses sont données)
- Compléter la dernière colonne en inscrivant le nom d'un glucide contenu dans les aliments correspondants :

Aliment	Teneur moyenne en glucides pour 100g	Nom du glucide présent
Pain		
Riz cuit	30	
Coca-cola	12	
Huile d'arachide		
Camembert		
Pur jus d'orange		
Sucre blanc		

1.1.5. Donner deux raisons pour lesquelles le PNNS conseille la réduction de la consommation des glucides simples au profit des glucides complexes.

-
-

2 - QUALITÉ SANITAIRE (6,5 points)

2.1. Les fermentations.

2.1.1. Définir une fermentation.

2.1.2. Compléter le tableau suivant.

Produit de départ	Substance principalement transformée	Type de M.O* principalement à l'œuvre	Substance(s) formée(s)	Produit obtenu
Jus de raisin				
				Yaourt
	Alcool	Bactérie	Acide acétique	

* M.O : micro-organismes.

2.1.3 Citer quatre conditions favorables à une fermentation.

-
-
-
-

2.1.4 Donner un exemple de fermentation qui peut altérer des aliments, préciser le nom d'un aliment concerné.

2.2. Pour de nombreuses substances toxiques, on fixe une dose journalière admissible. Il existe une DJA notamment pour les nitrates.

2.2.1. Citer deux aliments pouvant contenir des nitrates.

2.2.2. Indiquer une conséquence de la surconsommation de nitrates sur la santé.

2.2.3. Les DJA sont plus rapidement dépassées chez un enfant que chez un adulte, en donner la raison principale.

3 - EQUIPEMENTS, LOCAUX ET AMBIANCES PROFESSIONNELS (5,5 points)

3.1. Les plan et protocole de nettoyage correctement conçus et appliqués permettent d'éviter les contaminations microbiologiques, chimiques, physiques.

3.1.1. Pour l'utilisation d'un détergent puis d'un désinfectant, il est important de mettre en œuvre un protocole de nettoyage :

3.1.1.1. Préciser les cinq étapes du protocole.

3.1.1.2. Indiquer trois conséquences d'un dosage excessif de détergent :

3.2. L'ambiance lumineuse

3.2.1. Compléter le tableau suivant pour préciser les contraintes relatives au choix des lampes en restauration :

Contraintes	Exemples
- Économiques	- -
- Hygiène – Sécurité - Ergonomie	- -

3.2.2. Pour un même éclairage, on propose deux types de lampes

Lampe	Coût d'une lampe à l'achat	Puissance	Tension	Durée de vie
1 ^{er} type de lampe :	2 €	60 W	220 - 230 V	2 000 h
2 ^e type de lampe :	20 €	20 W	220 - 230 V	6 000 h

- Préciser quelle lampe choisir en comparant les prix d'achat et le coût de fonctionnement pour une durée de fonctionnement de 12 000 h , un kWh consommé est facturé 0,1 € :

	Coût d'achat	Coût de fonctionnement	Coût total
1ère lampe			
2ème lampe			

4 – SÉCURITÉ, ERGONOMIE, SECOURISME (2 points)

Il s'agit, pour un sauveteur secouriste du travail, de porter secours à un collègue qui est couché au sol : il est inconscient, il respire, il n'y a ni hémorragie, ni fracture ;

4.1. Indiquer deux vérifications qui permettent d'attester qu'il respire.

4.2. Relever deux gestes permettant de faciliter la respiration.

4.3. Indiquer le geste à effectuer dans l'attente des secours.