

Le candidat doit inscrire
ci - dessous son numéro de table

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante : Code spécialité :
 Épreuve : **Sciences appliquées** Durée : **2 heures**
 Centre d'écrit Session : **2006**
 NOM et Prénoms :
 (en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)
 Date et lieu de naissance :

Griffe du correcteur

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante :
 Épreuve : **Sciences appliquées**

Session : **2006** N° de sujet **06-1635** Folio **1 / 10**

PREMIÈRE PARTIE : Alimentation

Vous travaillez chez un charcutier traiteur qui confectionne les différents repas du midi pour une collectivité d'enfants en école primaire. Ce traiteur suit un plan alimentaire sur quinze jours dont voici un extrait :

	LUNDI	MARDI
Entrée	Cuidités	Féculents + produits laitiers
Plat principal	Abat	Volaille
Accompagnement	Féculents : céréales	Cuidités
Dessert	Crudités + produits laitiers	Crudités

1.1 Proposer des menus pour le repas du lundi et du mardi en respectant le plan alimentaire proposé.

LUNDI	MARDI

Ne rien écrire

dans la partie barrée

06-1635 Folio 2 / 10

1.2 Préciser pour le menu suivant les noms du groupe d'aliment, du constituant alimentaire principal autre que celui proposé et le nom du nutriment correspondant.

Menu	Nom du groupe	Nom du constituant principal	Nom du nutriment obtenu après digestion du constituant alimentaire
Carottes râpées	-	- eau +	
Huile de colza pour l'assaisonnement	-	-	-
Truite	-	-	-
Pommes de terre vapeur	-	-	-
Brocolis	-	Eau + sels minéraux +	
Fromage blanc	-	-protides +	

1.3 Les constituants alimentaires subissent des modifications physico-chimiques sous l'influence de différents facteurs. Nommer ces modifications

Constituants alimentaires	Facteurs	Modifications physico-chimiques
Protides	Chaleur +63°C	
Cellulose	Chaleur	
Vitamine C	Oxygène	
Sels minéraux	Eau	
Amidon (farine de blé)	Eau + chaleur	
Lipides solides (beurre)	Chaleur +50°C	
Lipides	Oxygène	
Eau	Température inférieure à 0°C	

Ne rien écrire

dans la partie barrée

06-1635 Folio 3 / 10

1.4 Votre patron vous demande d'améliorer la qualité organoleptique des différents plats que vous préparez.

1.4.1 Citer quatre composants de la qualité organoleptique :

-
-
-
-

1.4.2 Citer quatre éléments que vous pouvez utiliser pour améliorer la présentation des assiettes de charcuterie froide (ex : jambon blanc, rosette...) et mettre en appétit le consommateur :

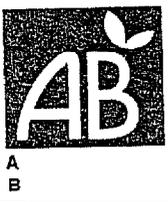
-
-
-
-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

06-1635 Folio 4 / 10

1.5 Il existe plusieurs outils ou signes de valorisation de la qualité alimentaire des aliments.
Indiquer pour chaque signe représenté son nom entier et les garanties qu'il assure :

Signe de valorisation	Nom du signe en entier	Garanties assurées
		
		
		
		

1.6 Nommer le service qui pourrait contrôler et sanctionner votre établissement qui rencontre un problème sur :

- la qualité bactériologique des aliments d'origine animale :

.....

- la provenance des aliments et l'exactitude des appellations utilisées :

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

06-1635 Folio 5 / 10

DEUXIÈME PARTIE : Microbiologie

LABO CONSEIL FRANCE

LABORATOIRE D'ANALYSE
ET DE CONSEIL EN HYGIÈNE
AGRO ALIMENTAIRE

Agréé par le Ministère de l'Économie à délivrer des certificats
d'analyse et de pureté pour l'exportation pour les contaminants
microbiologiques

Votre direction régionale
LABO CONSEIL

Edité le 13/04/2005

Lieu de prélèvement :

Identifiant de l'échantillon

(échantillon unitaire)

S01592202 / PL

Nature : LARD CUIT (EN DECOUPE)

DLC : 16/04/2005

Code Sanitaire :

Fournisseur :

Conditions de prélèvement

Lieu : ZONE CHAUDE

température : 34.2°C

Date de prélèvement : 06/04/2005 Heure : 11 : 15

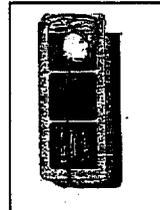
Date d'analyse : 07/04/2005

Critères de conformité

CRITÈRES m	RECHERCHES	RÉSULTATS	CLASSEMENTS					
			m	3m	10m	100m	1000m	
300 000	Flore totale aérobie mésophile / g	< 1000	x					
1 000	Coliformes totaux / g	< 100	x					
10	Coliformes thermotolérants / g	< 10	x					
100	Staphylococcus aureus / g	< 100	x					
30	Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C / g	< 10	x					
Absence	Salmonella dans 25 g	20				x		

CONCLUSION :

Recherche et critères : A. 21.12.79
Catégorie : PLATS CUISINÉS



Signature du responsable :

Ne rien écrire

dans la partie barrée

06-1635 Folio 6 / 10

2. Votre patron a fait procéder à l'analyse micro biologique (page 5 / 10) selon le plan à 3 classes.

Après lecture de l'analyse microbiologique, répondre aux questions suivantes :

2.1 Donner la signification des nombres inscrits dans la colonne « critère m ».

.....

2.2 Donner la signification des nombres notés dans la colonne « résultat ».

.....

2.3 Indiquer la quantité de salmonelles retrouvée dans l'aliment :

.....

2.4 Compléter dans la case correspondante la conclusion de cette analyse :

.....

2.5 Justifier votre réponse :

.....

.....

2.6 Indiquer deux raisons qui ont pu conduire à ce résultat.

.....

.....

2.7 Définir les mots suivants :

- aérobie :

.....

- mésophile :

.....

- thermophile :

.....

Ne rien écrire

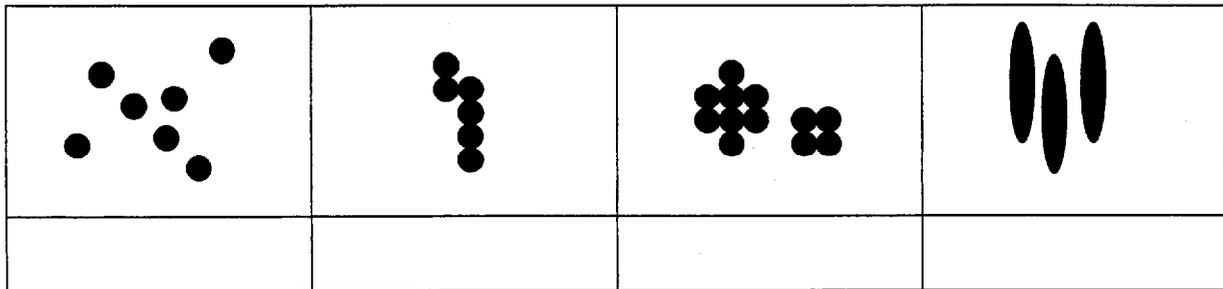
dans la partie barrée

06-1635 Folio 7 / 10

2.8 Nommer la catégorie de micro-organisme (groupe et espèce) à laquelle appartiennent les staphylocoques :

.....

2.9 Cocher le schéma correspondant aux staphylocoques :



2.10 Citer deux origines ou lieux de vie des staphylocoques dorés chez l'être humain.

.....

2.11 Proposer deux mesures préventives que vous devez prendre lors du travail pour éviter de contaminer les aliments avec les staphylocoques.

.....

.....

2.12 Indiquer la température qui arrêtera la multiplication des staphylocoques dorés.

.....

2.13 Quel nom donne-t-on à la personne qui est contaminée par un staphylocoque doré mais qui ne représente pas de signe de la maladie ?

.....

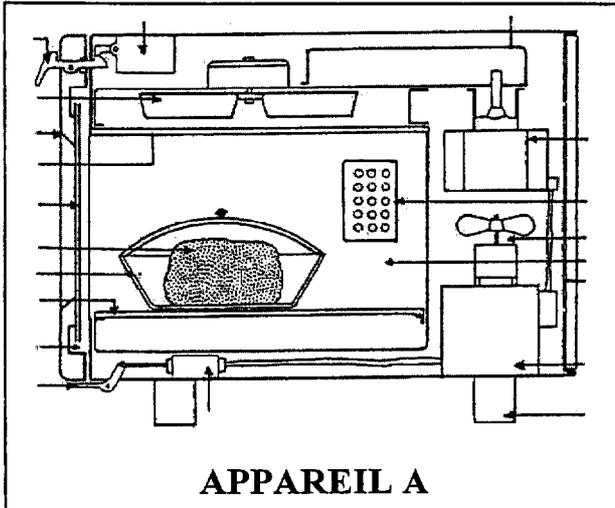
Ne rien écrire

dans la partie barrée

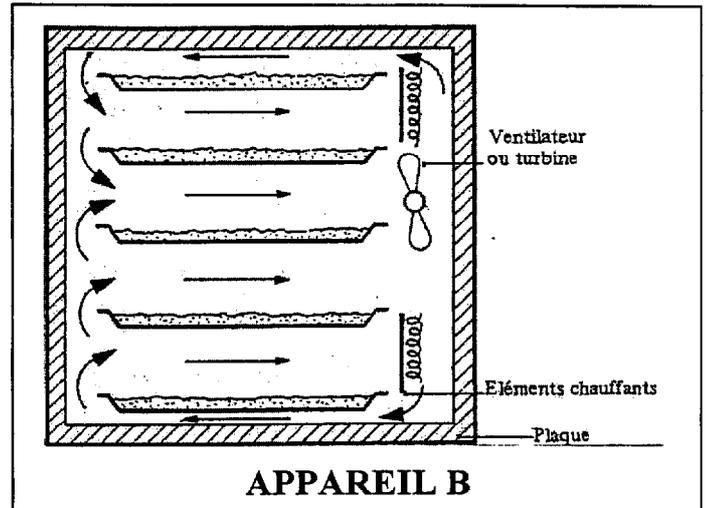
06-1635 Folio 8 / 10

TROISIÈME PARTIE : équipement

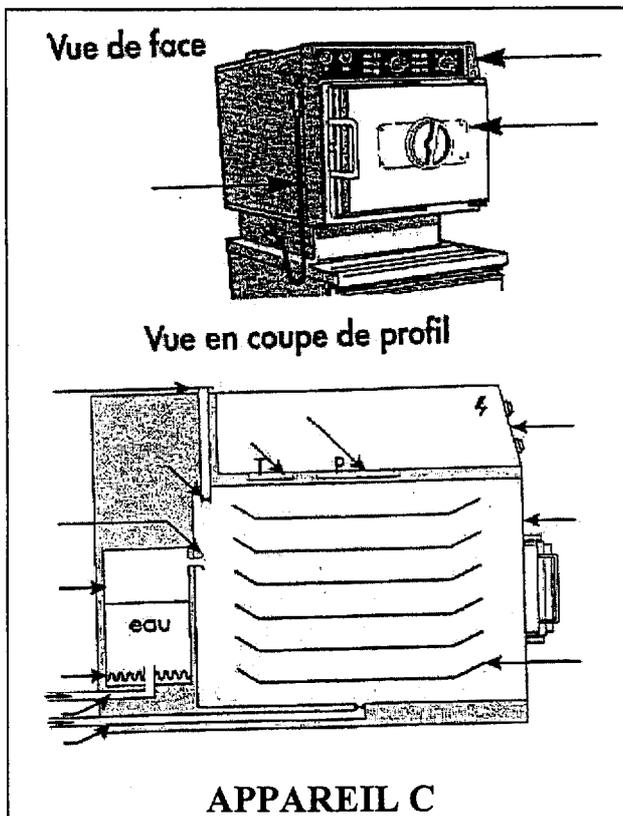
3. Vous devez faire cuire un rôti de porc. Vous disposez de quatre appareils de cuisson dans votre cuisine dont voici les schémas.



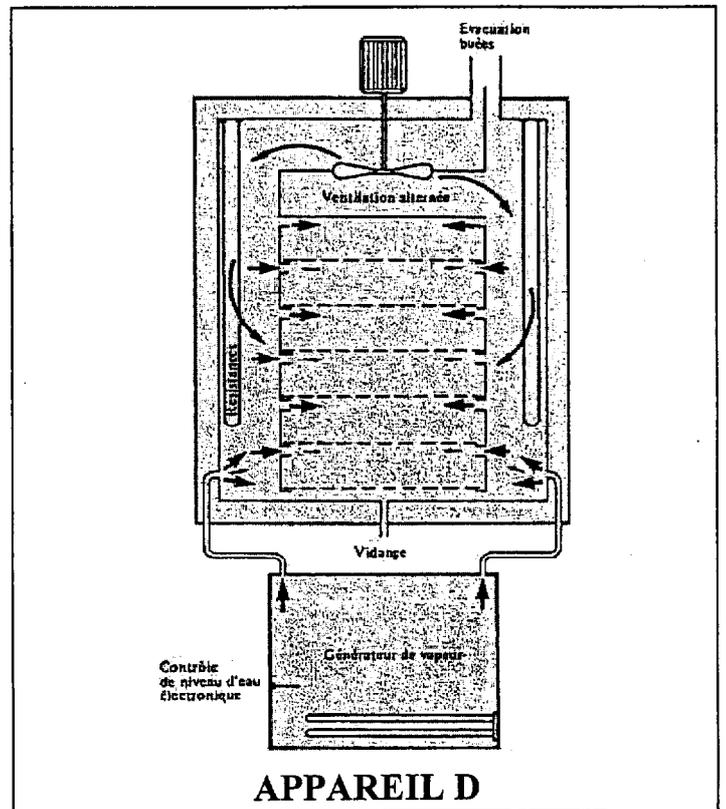
Sciences appliquées aux équipements de P. Séverin
Ed. Lanore 1990



Technologie culinaire Editions BPI de Michel Maincent - 1995



Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels de Paccord, Blayteron-Bujot
Editions Foucher - Tisset 1998



Technologie culinaire - Ed. BPI de Michel Maincent - 1995

Ne rien écrire

dans la partie barrée

06-1635 Folio 9 / 10

3.1 Indiquer dans le tableau le nom de l'appareil, ses avantages et ses inconvénients pour cette cuisson.

N° du schéma	Nom de l'appareil	Avantages	Inconvénients
A			
B			
C			
D			

3.2 Choisir l'appareil pour la cuisson des rôtis de porc et justifier ce choix.

.....
.....

3.3 Vous retrouvez la recette suivante :

Rôti de porc

Assaisonner les rôtis de chaque côté, les mettre sur grilles sans matière grasse, préparer un bac non perforé de 65 de profondeur, le garnir avec une brunoise de carottes, oignon, ail, céleri, thym, laurier. Préchauffer le four à 220°C en air pulsé. Mettre le bac avec les légumes en bas du four, ensuite les grilles avec les rôtis tous les deux niveaux, passer en fonction « mixte » à 175°, programmer 1h à 1h15 mn. Les avantages à cuire sur grilles sont très intéressants.

Ne rien écrire

dans la partie barrée

06-1635 Folio 10 / 10

3.3.1 Expliquer les mots :

- air pulsé :

.....

- mixte :

.....

3.3.2 Nommer l'appareil pour laquelle cette recette a été prévue.

.....

3.4 En défournant, votre collègue se brûle l'avant-bras. Indiquer les différentes actions que vous allez entreprendre.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....