

Corrigé du sujet I

S1- (2 pts)

Concombres = stockage à + 3°C.

Croque-monsieur = stockage à + 63°C.

A + 3°C la multiplication des micro-organismes est stoppée.

A + 63°C les micro-organismes sont détruits.

S2- (2 pts)

2^{ème} gamme : produits appertisés

3^{ème} gamme : produits surgelés

4^{ème} gamme : prêt à l'emploi ou à cuire sous-vide

5^{ème} gamme : produits cuisinés sous-vide

température et lieu de conservation :

⇒ 1^{ère}, 4^{ème} et 5^{ème} = 0 à + 3 °C (armoire froid positif)

⇒ 2^{ème} = température ambiante (réserve)

⇒ 3^{ème} gamme = -18°C (armoire froid négatif)

S3- (2 pts)

Eléments et justification de la tenue professionnelle :

- coiffe : pour retenir les cheveux ⇒ éviter qu'ils tombent dans les préparations.
- pantalon, tunique : propre et adapté au travail, les vêtements de ville sont contaminés.
- Tablier : protège la tunique et le pantalon.
- chaussures anti-dérapantes : pour ne pas glisser.
- gants : à porter pour toute manipulation de denrées qui sera servi sans cuisson au client.
- masque bucco-nasal : en cas d'affection rhino-pharyngée.

Prévention-sécurité (2 pts)

Causes de chute : sol mouillé, sol glissant, sol encombré.

Prévention : porter des chaussures anti-dérapantes, nettoyer aussitôt tout produit solide ou liquide renversé sur le sol. Ranger et laisser libre les allées de circulation.