

Sujet

	BEP alimentation dominante Préparateur en Produits Carnés
1^{ère} partie : Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène	/26 points
2^{ème} partie : Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels	/13 points
Qualité de l'expression écrite	/1 point
TOTAL →	/40 points

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés -	Session 2006	N° d'anonymat
Épreuve : Sciences appliquées	Feuille 1/11	

Groupement interacadémique II	Sujet	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BEP Alimentation dominante Préparateur en Produits Carnés -		Session 2006	
EP2 →	Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, préparation traiteur	Facultatif : date et heure	
Partie : Sciences Appliquées			
Nom et prénom :	Durée EP2 → 3 h 30	Coefficient 5	Feuille 1/11
Date de naissance :	Sc. Appl. → 1 h 15	2	

1^{ère} partie → Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène

1. Les parasites :

Dans la revue « Micro-organismes et parasites des viandes. Les connaître pour les maîtriser » du CIV Centre d'Information des Viandes, reçue par votre employeur, vous lisez l'article ci-dessous sur les ténias :

LES TÉNIAS, plus communément appelés "vers solitaires", sont des vers plats dont la taille peut atteindre plusieurs mètres, au corps segmenté en anneaux, qui parasitent l'intestin grêle de l'Homme.

Le consommateur peut s'infester en consommant des viandes crues ou insuffisamment cuites de bœuf ou de porc, hébergeant des larves de ténia. Cette maladie parasitaire est toutefois le plus souvent bénigne, avec dans de rares cas, des douleurs abdominales, de la diarrhée, des vomissements, des maux de tête et une fatigue. Seul le ténia de l'Homme, transmis par la consommation de bœuf existe encore de façon significative en France. Lors de la consommation de viande de boeuf parasitée, les larves de ténia, ingérées vivantes se transforment en adultes dans l'intestin grêle du consommateur. Quatre mois après le repas infestant, des anneaux de ténia remplis d'oeufs seront éliminés, par l'anus, pendant ou entre les selles de l'Homme contaminé.

Les œufs, très résistants dans l'environnement, pourront contaminer les prairies lors d'irrigation et être ingérés par un nouveau bovin et parasiter ses muscles en s'y transformant en de petites vésicules. C'est ce que l'on appelle un "cycle parasitaire". Pour ce ténia, deux hôtes successifs sont indispensables : l'Homme, qui héberge le ver adulte et le bœuf, qui héberge les formes larvaires.

Bien qu'à l'abattoir les formes larvaires soient systématiquement recherchées par les vétérinaires dans les muscles de toutes les carcasses de bovins, leur petite taille les rend difficiles à mettre en évidence quand l'infestation est discrète. Quelques larves peuvent donc se retrouver dans la viande livrée à la consommation. Cependant, elles sont facilement détruites par « ... ».

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés - PPC

Épreuve : Sciences appliquées

Feuille 2/11

Ne rien inscrire dans cette partie

A l'aide du texte, répondre aux questions suivantes :

1.1. Relever le mode d'infestation du consommateur: (1 point)

.....
.....

1.2. Préciser si cette maladie parasitaire est grave, oui
non
justifier votre réponse à l'aide du texte : (1 point)

.....
.....

1.3. Citer quatre symptômes possibles de cette maladie parasitaire : (2 points)

.....
.....
.....
.....

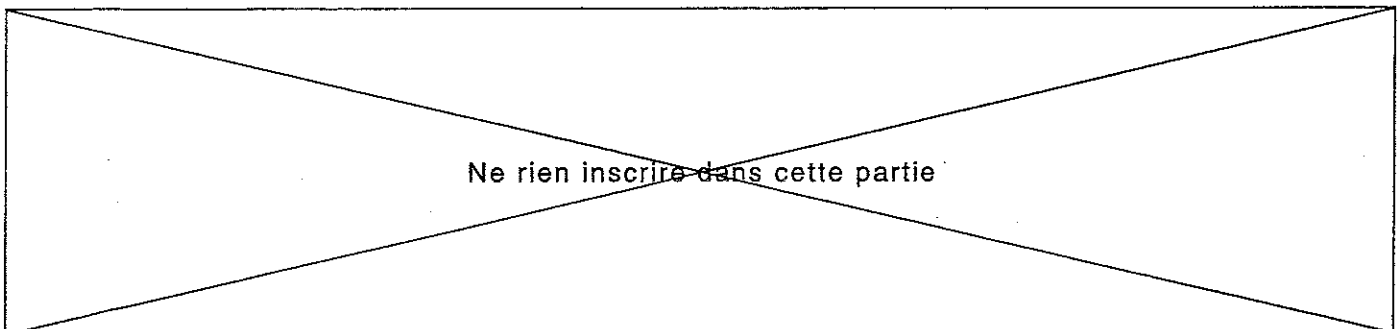
1.4. Préciser la forme sous laquelle se trouve le ténia : (1 point)

- dans la viande de bœuf parasité :
- dans l'intestin grêle de l'homme contaminé :

1.5. La dernière phrase du texte a été volontairement effacée. Retrouver les deux façons de détruire les larves dans la viande livrée à la consommation. (2 points)

.....
.....

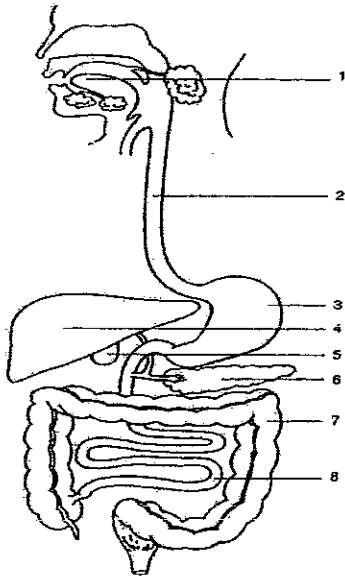
✂



1.6. Appareil digestif et digestion de la viande

Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le nom des organes de l'appareil digestif ainsi que les sucs sécrétés :

(4 points)



N° de l'organe	Nom de l'organe	Suc digestif sécrété
1	Bouche	Salive
2
3
4
5	Vésicule biliaire
6
7
8	Intestin grêle	Suc intestinal

Extrait de « Education sanitaire . Hachette Technique »

1.7 La viande est riche en protides et contient des lipides en quantité variable.

a) Nommer les nutriments issus de la digestion : (1 point)

- des protides :

- des lipides :

b) Citer le rôle principal dans l'organisme : (1 point)

- des protides :

- des lipides :

Ne rien inscrire dans cette partie

L'évolution des comportements alimentaires

Nos habitudes alimentaires évoluent, tel est le constat dressé par l'Insee* qui a passé au crible 40 ans de comportements alimentaires. Principal perdant: le pain, dont la consommation baisse de 1,4 % par an depuis 1960. Autre changement important : nous consommons davantage de plats préparés, au détriment des produits frais.

L'Insee pointe néanmoins certaines évolutions positives. La consommation de la viande rouge a notamment diminué, depuis le milieu des années 1980, au profit des viandes blanches et du poisson, tendance amplifiée par la crise de la vache folle. Les produits laitiers connaissent par ailleurs un véritable engouement. Nos concitoyens ingèrent en effet 15 fois plus

de yaourts et de desserts lactés que dans les années 1960 et consomment 3,4 fois plus de fromage. La part des produits laitiers dans l'alimentation est ainsi passée de 7,4 % en 1960 à 13 % en 2001. Des points noirs subsistent. La consommation de confiseries, viennoiseries et autres douceurs est également à la hausse. Celle des sodas et limonades a pour sa part fait un bond de 4,5 % par an depuis 1960. Et les comportements de grignotage s'avèrent plus fréquents, avec une croissance de la consommation de biscuits et pâtisseries de conservation de l'ordre de 3 % depuis 1960, au grand dam des nutritionnistes.

* « Consommation alimentaire depuis 40 ans », Insee, mai 2002.
D'après le Panorama du médecin n° 4867

1.8 Indiquer 4 facteurs qui font varier le comportement alimentaire

(2 points)

.....

.....

.....

.....

1.9 Lister 2 types d'aliments dont la consommation est en augmentation

(1 point)

.....

.....

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés - PPC

Épreuve : Sciences appliquées

Feuille 5/11

Ne rien inscrire dans cette partie

1.10 Parmi les aliments dont la consommation est en baisse figure la viande rouge. L'article qualifie cette évolution de positive.
Donner 2 raisons à cela. **(2 points)**

.....
.....

1.11

a) Citer 2 exemples de comportements alimentaires considérés comme négatifs **(1 point)**

.....
.....

b) Nommer 2 maladies encourues par ces comportements alimentaires négatifs

(2 points)

.....
.....

Ne rien inscrire dans cette partie

Les services de contrôle

1.12 Nommer en toutes lettres les organismes officiels chargés d'effectuer des contrôles dans votre entreprise (2 points)

.....

.....

Sur une carcasse entreposée dans la chambre froide se trouve l'estampille ci- dessous :



1.13 Indiquer à quoi correspondent les différents éléments qui la composent (3 points)

- France :
- 01 – 01
- CEE :

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés - PPC
Épreuve : Sciences appliquées

Feuille 7/11

Ne rien inscrire dans cette partie

2^{ème} partie → Sciences appliquées aux équipements

Votre employeur souhaite changer de produit pour le lavage de la vaisselle.
Afin de l'aider à faire un choix, il vous demande de consulter les fiches techniques de plusieurs produits. Parmi celles-ci se trouve la fiche présentée à l'annexe 1 "Pril Désinfectant".

2.1 Relever le principal composant dont le rôle est d'émulsionner les graisses
(annexe 1) (0,5 point)

.....

2.2 Le mode d'emploi précise de nettoyer les récipients avec un tampon abrasif.
Expliquer le rôle d'un abrasif (1 point)

.....

2.3 Le mode d'emploi précise également qu'il faut « rincer soigneusement à l'eau claire ».
Citer les deux buts du rinçage (1 point)

.....

.....

2.4 Relever 4 conseils donnés par la fiche technique de ce produit afin qu'il permette une
désinfection efficace des couteaux, des planches à découper, des bacs (2 points)

.....

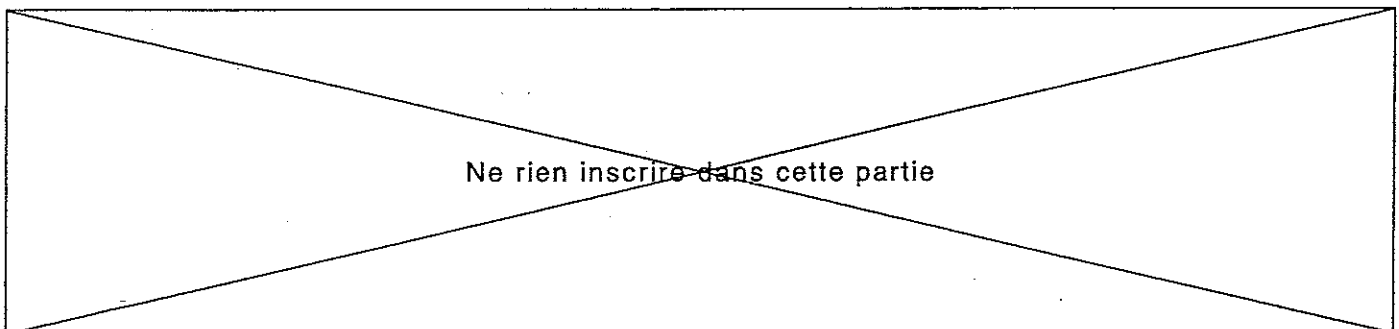
.....

.....

.....

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés - PPC	Feuille 8/11
Épreuve : Sciences appliquées	

✕



2.5 Donner 4 conseils concernant le rangement des produits d'entretien (1 point)

.....

.....

.....

.....

2.6 Sur la plaque signalétique de la machine sous vide se trouvent les indications suivantes :
380 V, 50 Hz, 10 A, 1,8 KW.

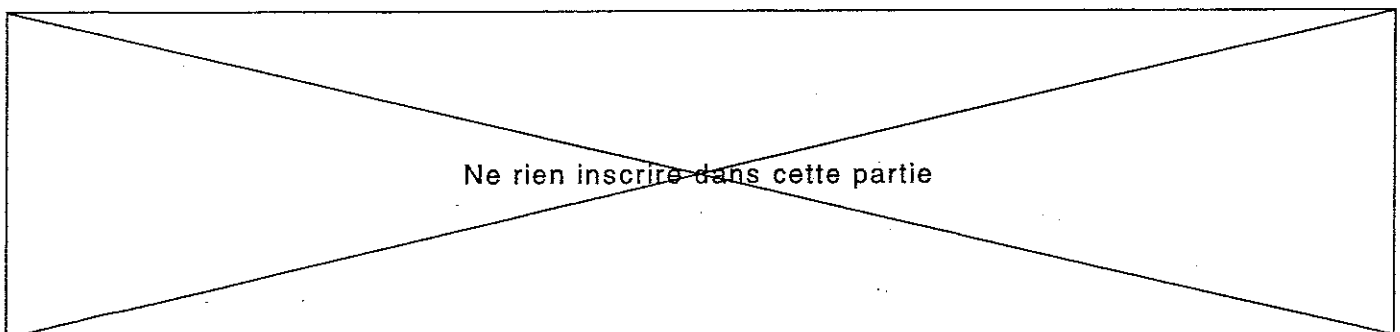
Compléter le tableau ci-dessous : (3 points)

	Unité utilisée	Grandeur mesurée
380 V		
10 A		
1,8 KW		

2.7 Citer 2 risques pour l'opérateur qui utilise un appareil électrique en cas de non respect des règles de sécurité (1 point)

.....

.....



2.8 Donner 3 conseils pour éviter les accidents d'origine électrique au laboratoire (1,5 point)

-
-
-

2.9 La machine sous vide présente un revêtement extérieur en acier inoxydable. Ce matériau est souvent présent dans les laboratoires.
Donner 4 avantages de ce matériau (2 points)

-
-
-
-

Ne rien inscrire dans cette partie



Pril Désinfectant

The Service Company

Détergent à activité désinfectante pour le lavage manuel de la vaisselle.

Teneur élevée en matières actives.

Détergent conçu pour le nettoyage manuel de la vaisselle, de la batterie de cuisine et de toutes surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

Le taux très élevé de tensio-actifs permet d'émulsionner rapidement et complètement les salissures grasses.

Homologué par le Ministère de l'Agriculture.

La combinaison de plusieurs tensio-actifs confère au produit une activité bactéricide testée selon la norme AFNOR NFT 72-150 et la méthodologie de la norme NFT 72-170.

Utilisable sur tous les matériaux trouvés en cuisine.

De part sa composition PRIL DESINFECTANT peut être utilisé sur la plupart des matériaux rencontrés en cuisine.

Sans parfum.

PRIL DESINFECTANT est biodégradable et sans parfum.

MODE D'EMPLOI.

- 1) Diluer PRIL DESINFECTANT dans l'eau chaude (35 à 45°C).
- 2) Nettoyer la batterie avec un tampon abrasif vert. Pour une bonne désinfection, laisser agir le produit au moins 5 minutes.
- 3) Rincer soigneusement à l'eau claire et laisser sécher.

Dosage :

Doser le produit automatiquement à l'aide des systèmes de dosage Henkel-Ecolab.

Pour une efficacité détergente, doser le produit entre 0,5 et 0,8 g / l.

Pour une efficacité bactéricide, doser le produit à 10 g / l.

Un rinçage à l'eau potable est obligatoire.

Propriétés spécifiques

- pH à 1 % : 2,5 environ
- Densité : 1,01 environ

Conditionnement

- Bidon plastique : 10 Kg

Conditions de stockage

Conserver à une température entre à -5 et 40°C

Conformité

PRIL DESINFECTANT est conforme au décret n° 98-507 du 17-06-98 réglementant les produits, pour collectivités, destinés au nettoyage des appareils et récipients au contact des denrées alimentaires.

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.

Sécurité.

Eviter le contact avec les yeux. En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.

En cas d'ingestion, consulter immédiatement un médecin et lui montrer l'emballage et l'étiquette. En cas d'utilisation intensive, le port de gants est souhaité. Ne pas mélanger avec un produit alcalin chloré.

Homologation : n° 9700536 du 01-12-1997.

Matières actives : Acide sulfonique = 126,79 g/Kg.

Produit d'origine végétale.

PRIL DESINFECTANT est homologué pour le traitement bactéricide des locaux et du matériel de stockage, du matériel de transport et de récolte à la concentration de 1%.

Produit d'origine animale.

PRIL DESINFECTANT est homologué pour le traitement bactéricides des locaux de stockage, du matériel de transport et du matériel de laiterie à la concentration de 1%.

Normes :

Activité testée selon la norme NF T 72-150 : spectre 4 à 0,25% et la méthodologie de la norme NFT 72-170 : (eau dure à 30°TH) spectre 4 à 1%.

Le produit PRIL DESINFECTANT est efficace dès 1% en présence d'eau dure à 30°F sur la *Listeria Monocytogenes*.

Fiche de données de sécurité gratuite par service DIESE
au 08 38 05 00 99 sur MINTEL ou écrire à
Henkel-Ecolab snc
8, rue Rouget de Lisle
92442 ISSY LES MOULINEAUX CEDEX
(Décret 92-1281 du 03/12/92)

EHR 2217-990902

Hygiène en Restauration
et Hôtellerie



The Service Company

Henkel-Ecolab snc
Tél. 01.40.93.93.94

8, rue Rouget de Lisle 92442 Issy Les Moulineaux Cedex
Fax 01.40.93.94.98