

# CORRIGÉ

**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.**

# Corrigé

# Sujet 6

4-4- Citer deux mesures préventives pour éviter le risque de lombalgie (2 points)

Respecter les grands principes d'ergonomie pour porter des charges : plier les jambes, garder le dos droit, fixer le regard tête droite, amener la charge au plus près du centre de gravité, se faire aider pour porter des charges lourdes, séparer des charges lourdes en plusieurs charges moins lourdes, utiliser des outils de transports (chariots...)

## **5 Conduire une étude technologique (écrit de 20 à 30 minutes)**

**5-1 Citer 2 avantages de l'utilisation des produits prêts à l'emploi : 2 points**

- Utilisation facile
- Gain de temps
- Longue conservation
- Qualité organoleptiques constante ...ect.

**5-2 Nommer la gamme de produit pour les fruits au sirop : 1 point**

2ème gamme, produits appertisés

**5-3 Citer les autres gammes de produits alimentaires : 4 points**

- 1<sup>ère</sup> gamme, produits frais bruts
- 3<sup>ème</sup> gamme, produits surgelés,
- 4<sup>ème</sup> gamme, produits crus prêts à l'emploi, conditionnés sous atmosphère contrôlée
- 5<sup>ème</sup> gamme, produits cuits pasteurisés, conditionnés sous atmosphère modifiée

**5-4 Indiquer le(s) rôles du plat témoin : 3 points**

- En cas de toxi-infection alimentaire collective, il permet aux services vétérinaires de vérifier l'origine microbiologique de la contamination dans les préparations.

- Permet le contrôle bactériologique régulier des préparations culinaires fabriquées et servies dans les cuisines collectives.