

L' ANONYMAT
RESERVE A

Le candidat doit inscrire
ci - dessous son numéro de table

M.C. : EMPLOYÉ TRAITEUR

Dominante :

Code spécialité :

Épreuve : **ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène**

Durée : **1 h 00**

Centre d'écrit

Session : 2007

NOM et Prénoms :

(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

Griffe du correcteur

M.C. : EMPLOYÉ TRAITEUR

Dominante :

Épreuve : **ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène**

Session : 2007

N° de sujet

Folio 1 / 9

**MENTION COMPLÉMENTAIRE
EMPLOYÉ TRAITEUR**

Épreuve

ET2 - Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

| | |
|--|--------------------|
| 1^{ère} partie : sciences appliquées à la nutrition | / 30Points |
| 2^{ème} partie : sciences appliquées à l'hygiène | / 30 Points |
| Total | / 60 Points |
| Note | / 20 Points |

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 2 / 9

1^{ère} Partie : sciences appliquées à la nutrition (30 Points)

1. Le traiteur « Le Gourmand » chez qui vous êtes employé, vous demande de réaliser la préparation de dix quiches lorraines ; les ingrédients sont les suivants :

- Pâte brisée (farine + beurre)
- Gruyère râpé
- Poitrine fumée
- Lait
- Crème fraîche
- Œufs
- Sel - poivre - muscade

Compléter le tableau ci-dessous en nommant, pour les ingrédients choisis, les groupes d'aliments présents, le principal constituant alimentaire et son rôle dans l'organisme :

| INGREDIENTS | GROUPES D'ALIMENTS PRESENTS | PRINCIPAL CONSTITUANT ALIMENTAIRE | RÔLE DANS L'ORGANISME |
|----------------|-----------------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| Farine | - | - | - |
| Gruyère râpé | - | - | - |
| Poitrine fumée | - | - | - |
| Crème fraîche | - | - | - |

2. Obésité : un problème qui se pose dès l'enfance :

En France, l'obésité est un problème de santé publique. Selon différentes enquêtes françaises, l'obésité atteint 6 à 7 % des hommes et 8 à 9 % des femmes à l'âge adulte et elle est particulièrement élevée dans les régions du Nord et de l'Est. Chez l'enfant, l'obésité est également en augmentation. Elle se constitue lorsque les apports caloriques sont excessifs par rapport aux dépenses énergétiques.

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 3 / 9

Après lecture du document **Annexe 1**

2.1 Donner la définition de l'obésité :

-

2.2 Relever le nombre de personnes adultes obèses en France

-

2.3 Indiquer en pourcentage, le risque d'une obésité persistante à l'âge adulte lorsqu'elle apparaît :

- Avant la puberté :

- Après la puberté :

2.4 Nommer 4 conséquences de l'obésité sur la santé

-

-

-

-

2.5 Citer 4 causes de l'obésité chez l'enfant :

-

-

-

-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 4 / 9

2.6 Indiquer 2 recommandations trouvées dans le texte pour éviter l'obésité et en trouver 3 autres d'après vos connaissances

-
-
-
-
-

2.7. Compléter le tableau ci-dessous , donner deux exemples d'aliments pour chaque colonne

| Aliments déconseillés pour lutter contre l'obésité | Aliments conseillés pour limiter les risques d'obésité |
|---|---|
| - | - |
| - | - |

2.8 Une campagne de lutte contre l'obésité est mise en place depuis plusieurs mois par le ministère de la santé ; indiquer deux mesures prises pour limiter la consommation excessive de matières grasses et de produits sucrés

-
-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 5 / 9

2^{ème} Partie : sciences appliquées à l'hygiène (30 points)

Vous êtes traiteur dans l'entreprise « Le Gourmand » et le service vétérinaire a réalisé un prélèvement sur votre production et vous recevez les résultats quelques jours après .

À partir du document 1 ci-dessous représentant l' analyse bactériologique du laboratoire d'hygiène alimentaire, répondre aux questions suivantes.

DOCUMENT 1

ANALYSE BACTÉRIOLOGIQUE D'UNE PRÉPARATION CULINAIRE

Laboratoire d'hygiène alimentaire

11, rue de Dion Bouton

87000 LIMOGES

LIMOGES le 24/ 06/ 06

Analyse n° 2350

Entreprise : TRAITEUR « Le Gourmand »

Identification de l'échantillon : Quiche Lorraine

Prélevé le : 22/06/06 à 16h30

T°C : + 2°C

Lieu de prélèvement : chambre froide

Conditionnement : barquette thermoscellée

Date de fabrication : 22/06/06 /D.L.C. : 24/06/06

| Recherches | Résultats | Critères |
|------------------------------------|-----------|----------|
| Salmonelles / 25 g | Absence | Absence |
| Staphylocoques pathogènes / g | < 50 | 100 |
| Coliformes totaux / g | 15 000 | 1 000 |
| Anaérobies sulfite - réducteurs /g | < 5 | 10 |
| Flore aérobie mésophile /g | 1 200 | 300 000 |

CONCLUSION : Résultat non satisfaisant

Ingénieur Agro-alimentaire
D. Gruau

1. 1. Nommer le plat dont l'analyse est présentée sur ce document :

-

1.2. Indiquer le lieu où a été effectué le prélèvement et la température :

-

| | |
|---|---------------|
| M.C. Employé traiteur | Feuille 5 / 9 |
| Epreuve : ET2 - Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène | |

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 6 / 9

1.3. Indiquer à quoi correspond la colonne « résultats »

.....

1.4. Indiquer à quoi correspond la colonne « critères » :

.....

1.5. Nommer la bactérie qui doit être absente de toute préparation ou denrée

.....

1.6. Le résultat de l'analyse est non satisfaisant, dire pourquoi. :

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

1.7. Donner la cause possible de ce résultat non satisfaisant et indiquer ce qu'il faut faire avant toute manipulation de produits animaux ou d'origine animale :

.....
.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 7 / 9

2. L'entreprise « Le Gourmand » conditionne du jambon supérieur sous vide ; voir étiquette ci-dessous :



Après lecture de l'étiquette, répondre aux questions suivantes
2.1. Relever 4 mentions facultatives :

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

2.2. Relever 4 mentions obligatoires :

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

2.3. S'agit-il d'une DLC ou d'une DLUO ? Justifier la réponse. :

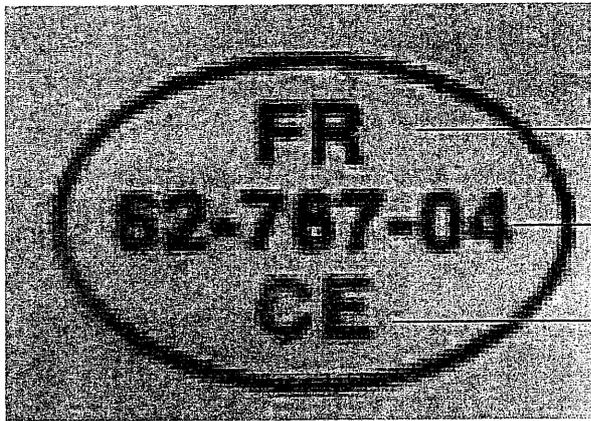
.....
.....
.....
.....
.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 8 / 9

2.4. Ce jambon provient d'un établissement agréé ; on doit donc y trouver l'estampille sanitaire européenne. Décoder cette estampille :



2.5. Le jambon « Le Gourmand » possède un signe de qualité : le nommer et préciser sa signification :

-

-

2.6. Citer deux autres signes de qualité reconnus en France :

-

-

2.7. Ce produit est conditionné sous vide et conservé par le froid, indiquer l'action sur la prolifération microbienne de ces procédés

- Le conditionnement sous vide :
-
- La conservation par le froid : (0°C à +4°C)
-

ANNEXE 1**Obésité : un problème qui se pose dès l'enfance** **Pourquoi ?**

Une enquête sur l'obésité et le surpoids, en France, vient confirmer ce que l'on redoutait depuis les premières études réalisées en 1997 et 2000 : une progression alarmante de ce fléau. Il est urgent d'agir pour éviter qu'en 2020 la population française compte 20 % d'obèses. La France compte aujourd'hui plus de 5,3 millions de personnes adultes obèses et 14,4 millions de personnes en surpoids.

Le nombre d'enfants obèses a plus que doublé depuis les années 80 (on estime entre 10 et 12 % sa prévalence chez l'enfant de 6 à 12 ans). Lorsque l'obésité apparaît avant la puberté, le risque de persistance à l'âge adulte est de 20 à 50 %. Ce risque s'élève à 50 %, voire 70 %, pour une survenue de l'obésité après la puberté.

 Comment définit-on l'obésité ?

D'un point de vue médical, l'obésité est un "excès de masse grasse entraînant des inconvénients pour la santé". La mesure du tour de taille permet d'identifier un excès de graisse au niveau du ventre. Lorsque le tour de taille est supérieur à 90 cm chez la femme (en dehors de la grossesse) ou 100 cm chez l'homme, on considère qu'il y a une obésité abdominale.

 Quelles sont les conséquences de l'obésité ?

L'obésité est associée à un risque accru de diabète, d'hypertension, d'hypertriglycéridémie, et de maladies vasculaires. Ces complications induisent un excès de mortalité à l'âge adulte, surtout d'origine cardiovasculaire. Chez l'enfant, le risque principal à court terme, est la mise à l'écart par ses camarades et les moqueries, sources de perte d'estime de soi. L'enfant se replie sur lui-même et ne participe plus aux activités collectives (notamment sportives).

 Plusieurs responsables

- Des apports alimentaires trop riches en sucres et en lipides, des rythmes alimentaires déstructurés avec grignotage hors repas et des troubles du comportement alimentaire.
- La sédentarité et une activité physique faible. Il existe une relation entre l'apparition de l'obésité et le temps passé devant la télévision.
- Les facteurs génétiques semblent déterminants. On a montré qu'il existe une prédisposition dans certaines familles.
- Les facteurs psychologiques : tendance dépressive, troubles du comportement alimentaire.

 Quelles sont les causes de l'obésité ?

Les enfants obèses ont tendance à ne pas prendre de petit-déjeuner, à peu manger à la cantine et se rattrapent au goûter et au dîner. Il est possible alors que les repas de midi soient trop légers ou sautés ... Les repas sautés semblent être un facteur prédisposant au surpoids. L'ennui est le motif le plus avoué des grignotages, or, l'ennui témoigne de la difficulté d'être seul. Si personne n'est là pour accueillir l'enfant

 Quelques recommandations pour éviter le pire

- Faire 4 repas par jour (dont le goûter), si possible en famille
- Manger doucement, en mastiquant bien