

2^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité

CONNAISSANCES	DOCUMENT	BAREME	NOTATION
1^{ère} partie : Nutrition 2.12 - Les aliments 2.11 – Les constituants alimentaires		1.1 = 7 1.2 = 4 1.3 = 2 1.4.1 = 1 1.4.2 = 1 1.4.3 = 2 1.4.4 = 2 = 19 points	
2^{ème} partie : Qualité alimentaire 2.22 – L'altération des aliments 2.31 – Les composantes de la qualité alimentaire 2.32 – Le maintien de la qualité lors de la commercialisation		2.1 = 6 2.2 = 2 2.3.1 = 2 2.3.2. = 4 = 14 points	
3^{ème} partie : L'équipement du point de vente 3.321 – Principes généraux relatifs aux locaux 3.324 – Entretien des lieux de vente alimentaires	1	3.1 = 2 3.2 = 2 3.3 = 1 3.4 = 2 3.5 = 2 3.6 = 4 3.7 = 2 3.8 = 1 = 16 points	
4^{ème} partie – Hygiène et prévention 2.21 – Les microorganismes 2.23 – La toxicité des aliments		4.1 = 1 4.2 = 1 4.3 = 1 4.4 = 1 4.5 = 2 4.6 = 1 4.7 = 4 = 11 points	

METROPOLE – REUNION - MAYOTTE		Session 2007	
M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION			
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité			
CORRIGE	Durée : 1 heure	Coef : 3	Page : 1/4

1^{ère} PARTIE : NUTRITION

1.1 - * groupes d'aliments
* classification des aliments

(0,5 x 5) = 2,5 pts
4,5 pts

Groupes d'aliments	Viande poisson œuf	Produits laitiers	Corps gras	Féculets et céréales (produits sucrés)	Fruits et légumes
Sandwich					
N° 1	Jambon de Parme (0,25)	Mozzarella (0,25)	Huile d'olive (0,25)	Pain blanc (0,25)	Feuille de laitue (0,25)
N° 2	Œuf Jambon de Parme (0,5)		Beurre (0,25)	Pain de campagne (0,25)	Concombre salade verte Basilic (0,5)
N° 3		Mozzarella (0,25)	Huile d'olive (0,25)	Pain de campagne (0,25)	½ avocat tomate, cumin, citron (0,75)

Si cumin et basilic sont notés = 0,25 pt

1.2 -

(0,5 x 8) = 4 pts

Sandwichs non équilibrés	Groupe d'aliment	Principal constituant alimentaire manquant	Rôle
N° 2	Produits laitiers	Calcium	Consolidation des os – croissance
N° 3	Viande poisson œuf	Protéine	Bâtisseur / croissance

1.3 – Sandwich n° 2 : un morceau de fromage, ou manger un yaourt

Sandwich n° 3 : ajouter un œuf ou du jambon ou du thon.

2 pts

Accepter toute réponse juste et cohérente.

1.4.1 – Le dioxygène.

1 pt

1.4.2 – L'oxydation.

1 pt

1.4.3 – Le citron ; les microorganismes se multiplient moins quand le pH est acide.

2 pts

1.4.4 - * Emballer le sandwich

* Conserver à 3-4°C

2 pts

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	CORRIGE
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 2/4

2^{ème} PARTIE : QUALITE ALIMENTAIRE

2.1 -

(0,5 x 12) = 6 pts

Epicerie sèche	Réserve froid positif	Réserve froid négatif	Réserve hors alimentation
Lait UHT Sucre semoule Farine Chocolat	Fruits frais Beurre Lardons Fromage râpé Persil Œufs	Framboises surgelées	Produits d'entretien

2.2 - Vérifier :

- la D.L.C.
- la température des produits
- la température du camion
- la propreté du camion
- l'intégrité des emballages...

(0,25 x 4) = 2 pts

2.3.1 -

2 pts

Température de conservation	Mode de conservation (1 pt)	Effet sur la multiplication microbienne (1 pt)
+ 3°C	Réfrigération	Ralentissement
- 18°C	Congélation	Arrêt

2.3.2 – Accepter toute réponse juste (2 pts par ligne, si une erreur 0).

4 pts

Autres moyens de conservation	Principe	Action sur les microorganismes
Pasteurisation	Chauffage à une température inférieure à 100°C	Destruction d'une partie des microorganismes
Stérilisation	Chauffage à une température >100°C	Destruction de tous les microorganismes
Déshydratation	Evaporation de l'eau soit par courant d'air soit par application du vide	Arrêt de la multiplication des microorganismes
Lyophilisation	Congélation rapide suivie d'une déshydratation	Arrêt de la multiplication des microorganismes
Sous-vide	Retirer l'air du sachet en plastique étanche dans lequel se trouve l'aliment	Arrêt de la multiplication des moisissures et des bactéries anaérobies

Le candidat peut également étudier le salage, fumage, sucrage, acidification, irradiation.

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	CORRIGE
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 3/4

3^{ème} PARTIE - L'EQUIPEMENT DU POINT DE VENTE

3.1 -

2 pts

Propriété	Rôles
Détergent	Permet le nettoyage c'est-à-dire l'élimination des salissures visibles
Désinfectant	Permet la désinfection c'est-à-dire l'élimination des microorganismes

3.2 - * Bactéries

* Champignons microscopiques

2 pts

3.3 – 10 mL.

1 pt

3.4 – Oui, il peut être utilisé dans le secteur alimentaire.

« Nettoyage et désinfection de toutes les surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires ».

2 pts

3.5 - * Conserver à l'écart de la chaleur

* Tenir hors de portée des enfants

* Conserver à l'écart des produits alimentaires.

2 pts

3.6 - * La température

* L'action chimique (le dosage)

* L'action mécanique (frotter)

* Le temps d'action

4 pts

3.7 – Débrancher l'appareil.

2 pts

3.8 – L'électrification.

1 pt

4^{ème} PARTIE – L'HYGIENE ET LA PREVENTION

4.1 – Salmonelle

1 pt

4.2 – Famille des bactéries.

1 pt

4.3 – Qui peut provoquer une maladie.

1 pt

4.4 – Toxi-infection alimentaire.

1 pt

4.5 – Fièvre, vomissement, diarrhée, nausée, maux de ventre.

2 pts

4.6 - Les œufs.

1 pt

4.7 - * Bien se laver les mains

* Mettre des gants

* Utiliser une pince pour servir le client

* Porter une tenue propre

* Attacher ses cheveux...

4 pts

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	CORRIGE
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 4/4