

**2<sup>ème</sup> partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité**

CONNAISSANCES	DOCUMENT	BAREME	NOTATION
<b>1<sup>ère</sup> partie : Nutrition</b> 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	
<b>2<sup>ème</sup> partie : Qualité alimentaire</b> 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	
<b>3<sup>ème</sup> partie : L'équipement du point de vente</b> 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	
<b>4<sup>ème</sup> partie – Hygiène et prévention</b> 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	

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	N° d'anonymat
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	

✂-----

METROPOLE – REUNION - MAYOTTE	Session 2007	N° d'anonymat		
M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION				
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité				
SUJET	Durée : 1 heure		Coef. : 3	Page : 1/8
NOM : .....			Prénom : .....	

# 1<sup>ère</sup> PARTIE : NUTRITION

Vous êtes employé(e) dans une boulangerie-pâtisserie. L'entreprise propose un choix varié de sandwiches.

Voici 3 sandwiches proposés aujourd'hui.

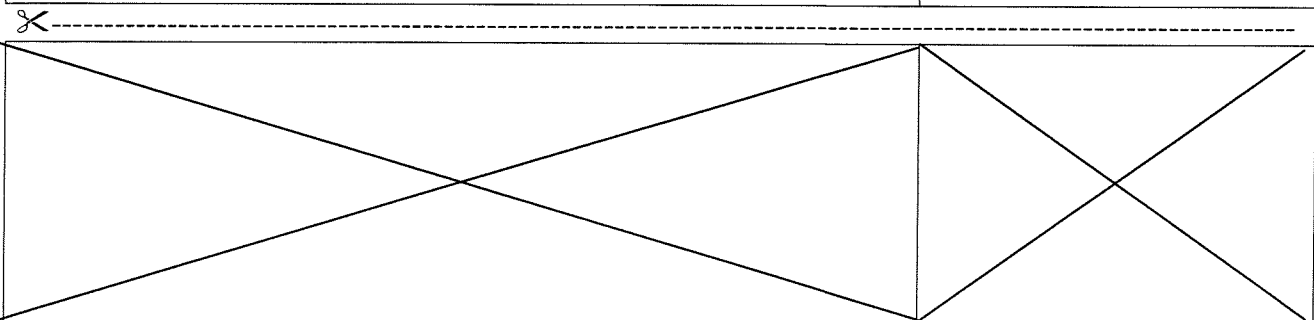
<b>N° 1 : Sandwich Parme mozzarella</b>	<b>N° 2 : Sandwich Omelette au basilic</b>	<b>N° 3 : Sandwich Mozzarella guacamole</b>
Composition : pain blanc, jambon de Parme, une tranche de mozzarella, feuille de laitue, huile d'olive	Composition : pain de campagne, rondelles de concombre, salade verte, jambon de Parme, beurre, basilic frais, oeufs	Composition : pain de campagne, ½ avocat, citron vert, cumin, tranches de mozzarella, tomates, huile d'olive

1.1 – A partir du document ci-dessus et de vos connaissances, compléter le tableau suivant :

- en nommant 5 groupes d'aliments (sauf le groupe des boissons)
- en classant les aliments dans les groupes correspondants.

Groupes d'aliments Sandwich					
N° 1					
N° 2					
N° 3					

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 2/8



1.2 - Parmi ces 3 sandwiches, 2 ne sont pas équilibrés.

- Indiquer les 2 sandwiches qui ne sont pas équilibrés et justifier votre réponse en nommant le groupe d'aliment absent.
- Citer le principal constituant alimentaire manquant et donner son rôle.

Sandwichs non équilibrés	Groupe d'aliment	Principal constituant alimentaire manquant	Rôle
N° .....			
N° .....			

1.3 – Proposer des aliments qui pourraient être ajoutés aux sandwiches afin de les rendre plus équilibrés.

- Sandwich n°..... : \_\_\_\_\_
- Sandwich n°..... : \_\_\_\_\_

1.4 – L'avocat présent dans le sandwich n° 3 contient des vitamines A et C. Celles-ci sont fragiles.

1.4.1 – Lors de la préparation et de la commercialisation, indiquer le facteur d'altération de ces vitamines.

\_\_\_\_\_

1.4.2 – Citer le nom de la réaction chimique responsable de cette altération.

\_\_\_\_\_

1.4.3 – Citer l'aliment rajouté qui va permettre de limiter l'altération et expliquer pourquoi il limite l'altération.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

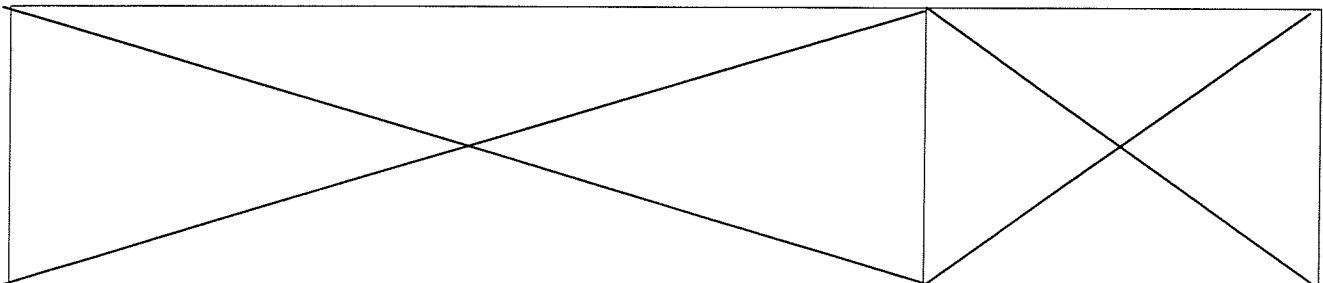
1.4.4 – Citer deux autres précautions à prendre lors de la préparation et de la commercialisation des sandwiches pour limiter la perte en vitamines.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 3/8

✂



## 2<sup>ème</sup> PARTIE – QUALITE ALIMENTAIRE

En l'absence de l'ouvrier pâtissier, vous êtes chargé(e) de réceptionner une livraison. Vous avez reçu ce matin : du lait UHT, des œufs, des fruits frais, du sucre semoule, de la farine, du beurre, des framboises surgelées, des lardons, du fromage râpé, du persil, du chocolat et des produits d'entretien.

2.1 – Pour chaque produit de la liste ci-dessus, compléter le tableau en indiquant son lieu de stockage.

Epicerie sèche	Réserve froid positif	Réserve froid négatif	Réserve hors alimentation

2.2 – Citer 4 contrôles à effectuer lors de la réception de cette livraison.

---

---

---

---

2.3 – Le froid positif et le froid négatif sont utilisés comme des moyens de conservation.

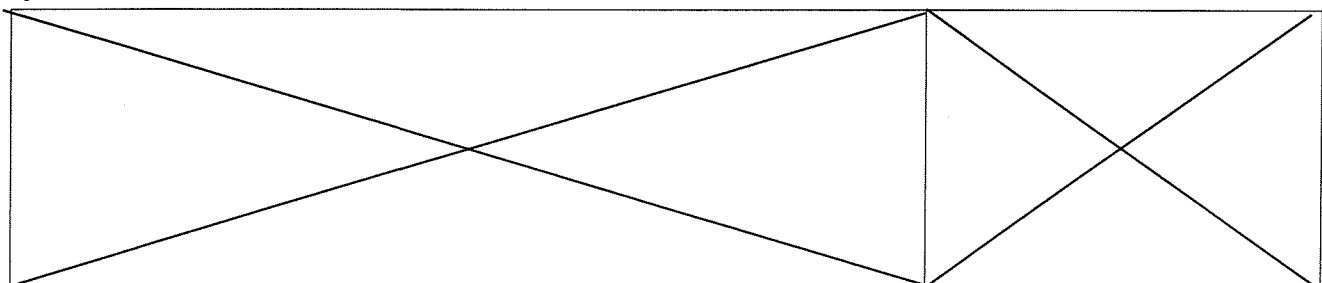
2.3.1 – Compléter le tableau ci-dessous :

- en nommant les modes de conservation correspondant aux températures indiquées,
- en précisant l'effet de la température sur la multiplication microbienne.

Température de conservation	Mode de conservation	Effet sur la multiplication microbienne
+ 3°C		
- 18°C		

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 4/8

✂



2.3.2 – Citer 2 autres moyens de conservation. Indiquer simplement leur principe et préciser pour chacun leur action sur les microorganismes.

Autres moyens de conservation	Principe	Action sur les microorganismes

### **3<sup>ème</sup> PARTIE – L'EQUIPEMENT DU POINT DE VENTE**

En fin de journée vous êtes chargé(e) d'assurer l'entretien. Vous nettoyez la vitrine réfrigérée dégarnie avec un détergent-désinfectant (document1, page 8/8). A l'aide de ce document et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes.

3.1 – Vous utilisez un détergent-désinfectant, indiquer les rôles de ce produit sur les surfaces.

Propriété	Rôles
Détergent	
Désinfectant	

3.2 – Préciser sur quelles familles de microorganismes le produit Surfanios (Document 1) est efficace.

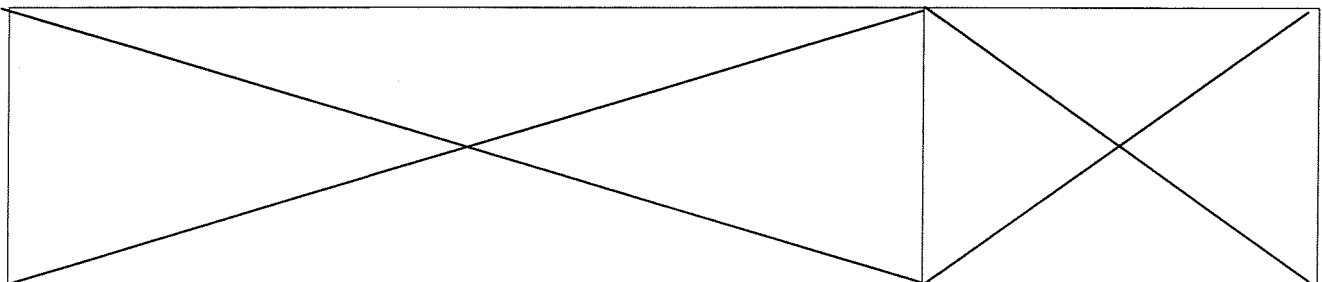
\_\_\_\_\_

3.3 – Quelle quantité de produit faut-il ajouter dans un seau contenant de 4 litres d'eau ?

\_\_\_\_\_

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 5/8

✂



3.4 – Ce produit peut-il être utilisé dans le secteur alimentaire ?  
Justifier votre réponse.

---

---

---

3.5 – Préciser 2 conditions de stockage de ce produit d'entretien.

---

---

3.6 – Indiquer les 4 facteurs qui garantissent une efficacité maximale des produits d'entretien.

---

---

---

---

3.7 – Il est impératif d'effectuer un geste avant toute opération de nettoyage d'un appareil électrique.  
Indiquer ce geste.

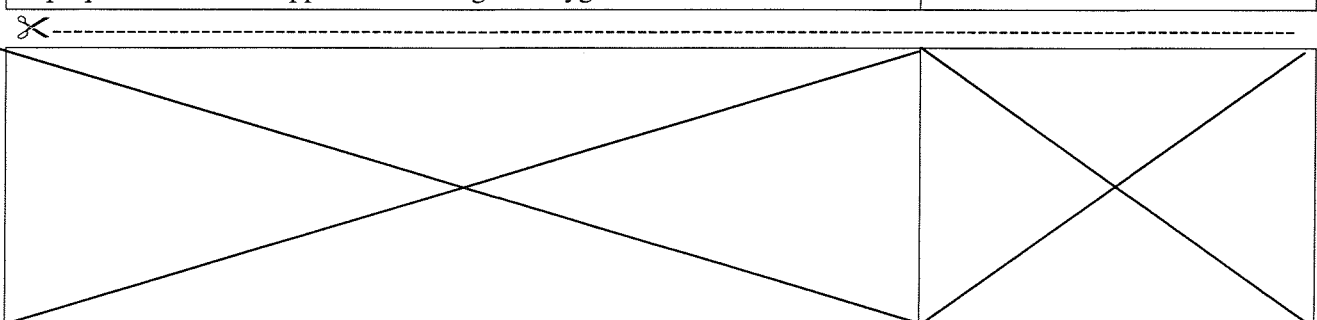
---

3.8 – Indiquer quel est le risque quand ce geste n'est pas effectué.

---

---

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 6/8



## 4<sup>ème</sup> PARTIE – L’HYGIENE ET LA PREVENTION

Suite à l’ingestion d’un sandwich omelette basilic, un client souffre d’une T.I.A. Le médecin annonce une infection due à un germe pathogène : salmonellose.

4.1 – Citer le germe responsable de cette maladie.

---

4.2 – Indiquer à quelle famille de microorganisme appartient ce germe pathogène.

---

4.3 – Définir « pathogène ».

---

---

4.4 – Que signifie le sigle T.I.A.

---

4.5 – Citer 2 symptômes de la salmonellose.

---

---

4.6 – Citer la matière première qui pourrait être à l’origine de cette contamination.

---

4.7 – Citer 4 règles d’hygiène à respecter pour éviter les contaminations lors de la commercialisation des sandwiches.

---

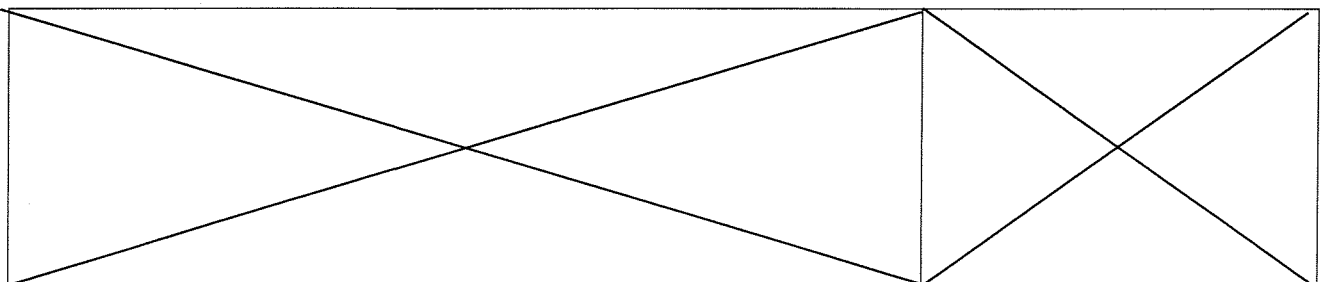
---

---

---

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> partie : Situation-problème liée à l’état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d’hygiène et de sécurité	Page 7/8

✂



<p><b>SURFANIOS</b> DETERGENT DESINFECTANT DES SOLS ET SURFACES</p> <p>Conforme à la Norme Française NFT 72110 BACTERICIDE (NFT 72150, NFT 72170, NFT 72190) Actif sur B.K. FONGICIDE (NFT 72200) Dose de 20 mL pour un seau de 8 litres d'eau. Ne pas rincer pour favoriser l'effet rémanent. Précautions d'emploi : Produit d'usage externe. Ne pas avaler. Tenir hors de portée des enfants. S26. En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau.</p>	<p><b>Laboratoires ANIOS</b></p>
---	--------------------------------------

Nettoyage et désinfection de toutes les surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires (Arrêté du 8 septembre 1999). Homologué par le Ministère de l'Agriculture sous le n° 99 00 292.

Produit prêt à l'emploi :

Pulvériser uniformément sur les surfaces à traiter. L'effet de mousse après pulvérisation est limité dans le temps pour faciliter l'essuyage.

- \* Chlorure de didécyldiméthylammonium (2,45 g/l).
- \* Poly(hexaméthylène biguanide) (1,95 g/l).
- \* Isopropanol.
- \* Parfum menthe.
- \* Détergent de type alcools gras éthoxylés.

- Solution limpide.
- Densité à 20°C :  $0,983 \pm 0,007$ .
- pH de la solution à 20°C :  $3,10 \pm 0,5$ .

Produit d'usage externe. Ne pas avaler. Conserver hors de la portée des enfants. Conserver à l'écart de la chaleur. Eviter le contact avec la peau et les yeux. Le rinçage de la surface traitée n'est pas nécessaire sauf en cas de :

- contact possible avec des denrées alimentaires non emballée
- contact ultérieur avec des muqueuses.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande.

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 8/8

