

Brevet de Technicien Supérieur

HÔTELLERIE-RESTAURATION

OPTION B : ART CULINAIRE, ART DE LA TABLE ET DU SERVICE

SCIENCES APPLIQUÉES

Durée : 3 heures

Coefficient : 2

L'usage de la calculatrice est autorisé.

Calculatrice conformément à la circulaire n° 99-186 du 16/11/1999.

Tout autre matériel est interdit.

2 feuilles de papier millimétré par candidat.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Le sujet comporte 10 pages, numérotées de 1/10 à 10/10.

SESSION 2007	EXAMEN : Brevet de Technicien Supérieur HÔTELLERIE-RESTAURATION	Durée	3 heures
	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2
HRBSCA	SCIENCES APPLIQUÉES (Unité U5)	Feuille / SUJET	0/10

L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ.



PREMIÈRE PARTIE : les accidents du travail en hôtellerie restauration

L'annexe 1 présente les statistiques nationales des accidents du travail dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie pour l'année 2001.

1.1. Dans un même tableau :

- Identifier les 10 éléments matériels les plus fréquemment en cause dans les accidents avec arrêt et classez les par ordre décroissant d'importance.
- Calculer pour chacun de ces éléments matériels, le pourcentage qu'il représente par rapport au nombre total d'accidents avec arrêt.
- Calculer le pourcentage d'accidents avec incapacités permanentes (IP) par rapport au nombre d'accidents avec arrêt engendrés par chaque élément matériel retenu précédemment.

1.2. Présenter sur un même graphique et sous forme d'histogrammes, les deux séries de pourcentages calculés à la question 1.1.

1.3. Commenter votre graphique et rechercher dans le secteur de l'hôtellerie restauration des causes pouvant expliquer ces résultats.

1.4. Proposer pour les accidents de plain-pied des mesures préventives à mettre en œuvre.

Les lombalgies sont des pathologies de la colonne vertébrale ; elles sont fréquentes en hôtellerie restauration.

1.5. Expliquer à l'aide des schémas en annexe 1 bis et de vos connaissances, les causes physiologiques du lumbago.

1.6. Proposer des mesures préventives pour réduire ce type de risque.

SESSION 2007	EXAMEN : Brevet de Technicien Supérieur HÔTELLERIE-RESTAURATION	Durée	3 heures
	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2
HRBCA	SCIENCES APPLIQUÉES (Unité U5)	Feuille / SUJET	1/10

DEUXIÈME PARTIE : les fermentations des céréales

2.1. Méthode de fabrication de la bière issue d'une céréale fermentée : l'orge germé.

À partir de l'**annexe 2** et de vos connaissances, présenter sous forme de tableau les principales étapes de fabrication de la bière, les opérations spécifiques qui caractérisent chaque étape et le (ou les) rôle (s) de chaque opération.

2.2. Intérêt nutritionnel et habitudes de consommation du pain, issu d'une céréale fermentée : le blé.

À partir de l'**annexe 3** et de vos connaissances :

- Indiquer les intérêts nutritionnels du pain.
- Citer les facteurs qui peuvent expliquer l'évolution de la consommation de pain.

TROISIÈME PARTIE : les parasites alimentaires du poisson

3.1. Donner la définition du parasitisme.

À partir de vos connaissances et de l'**annexe 4** concernant les parasites de certains poissons crus comme l'anisakis :

3.2. Construire le cycle évolutif détaillé de ces parasites en situant les hôtes définitifs et intermédiaires ainsi que l'homme.

3.3. Préciser les symptômes de ces parasitoses chez l'homme.

3.4. Citer les mesures préventives

BARÈME

Première partie :
9 points

Deuxième partie :
5,5 points

Troisième partie :
5,5 points

SESSION 2007	EXAMEN : Brevet de Technicien Supérieur HÔTELLERIE-RESTAURATION	Durée	3 heures
	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2
HRBCA	SCIENCES APPLIQUÉES (Unité U5)	Feuille / SUJET	2/10