

# CORRIGE

**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.**

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0706 MAL TS B BIS
Épreuve : E1B1.U12 Sciences appliquées			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	1/3

### PARTIE 1 (5 points)

1.1. Voir colonne "Conditions" dans le tableau ci-dessous. (8 x 0,25 point)

1.2. et 1.3. (3 points)

Le candidat aura choisi 5 conditions de développement des micro-organismes et aura présenté un tableau. Compter pour :

- la forme 0,5 point soit 0.25 pour la présence du tableau,  
soit 0.25 point pour la cohérence globale du tableau : présence des entêtes, enchaînement logique des colonnes,
- le fond 2,5 points soit 0.25 par case pour une réponse correcte (accepter toute réponse logique),

Conditions	Explications (4 x 0,25 point)	Mesures préventives (4 x 0,25 point)
Support nutritif	Les MO ont besoin de nourriture comme tout être vivant.	(toute réponse logique)
Temps	Les MO ne se multiplient pas tous à la même vitesse.	Respect de la DLC
Température	Le développement microbien augmente avec la température jusqu'à la température du micro-organisme.	Respect de la chaîne du froid Chaleur maximum pour les cuissons. Stérilisation des aliments.
Eau disponible (Aw)	Les MO ont besoin d'eau pour se développer (Aw > 0,9).	Déshydratation des aliments.
pH	En règle général les MO n'aiment pas l'acidité (sauf acidophiles).	Acidification par utilisation du vin de vinaigre, de citron dans les préparations.
Sel	Ils captent l'eau des aliments, donc diminuent la quantité disponible pour les MO.	Salaisons.
Sucre		Confitures .
Oxygène-Atmosphère contrôlée	MO aérobies : besoin d'air. MO anaérobies : pas besoin d'air, l'air est toxique. MO aéro-anaérobies : pas besoin d'air, l'air est non toxique.	Utilisation du sous vide. Conservation par atmosphère contrôlée.

### PARTIE 2 (4,25 points)

2.1. HACCP : Analyse des Risques et Maîtrise des Points critiques. (0,5 point)  
ou Hazard Analysis Critical Control Point

2.2. Traçabilité : "c'est le fil conducteur qui va permettre de suivre l'aliment de sa naissance à son arrivée dans l'assiette du consommateur" ou "C'est l'ensemble des étapes de la fabrication du produit consigné sur des imprimés, des étiquettes ou des documents officiels" (ou toute réponse logique). (0,5 point)

2.3. DSV : Direction des Services Vétérinaires. (0,25 point)

- contrôle de l'hygiène des denrées, des lieux de fabrication, du personnel, etc... (0,25 point)
- conseille pour une ouverture, lors d'une visite, etc... (0,25 point)
- peut dresser des procès-verbaux.

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0706 MAL TS B BIS
Épreuve : E1B1.U12 Sciences appliquées			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	2/3

- 2.4. DDASS : Direction Départementale de Affaires Sanitaires et Sociales (0,5 point)  
DDCCRF : Direction Départementale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes (0,5 point)

2.5. Réponses attendues (6 x 0,25 point)

NOM .....Raphaël BON	DATE 20.06.2007
PRODUIT.....Garniture bouchée à la reine	
Rayez les mentions inutiles :	
ENTRÉE	DE RÉFRIGÉRATION
<del>SORTIE</del>	<del>DE CONGÉLATION</del>
A CONSOMMER AVANT LE	23.06.2007
Température : entre 0 et + 3 ° C	

**PARTIE 3 (4,5 points)**

- 3.1. Il faut laver et désinfecter le trancheur après chaque opération contaminante (0,5 point) (et au minimum à la fin de chaque demi-journée) parce qu'il sert à trancher des aliments à haut risque microbiologique et que les déchets alimentaires persistants vont constituer un milieu nutritif pour les micro-organismes qui se développeront et contamineront les aliments par contact. (0,5 point)

3.2. (4 x 0,5 point)

	ÉTAPES	JUSTIFICATION
1	Débrancher l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour éviter une électrisation du manipulateur ou pour ne pas mettre la santé de l'utilisateur en danger ou pour éviter la survenue d'un accident (ou toute autre réponse logique).</li> </ul>
3	Nettoyer les pièces dans la solution diluée. Laisser tremper 10 minutes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il s'agit d'un produit détergent désinfectant pour détruire les micro-organismes, il faut respecter son dosage et son temps d'action.</li> </ul>
5	Rincer les pièces à l'eau courante. Essuyer avec du papier à usage unique.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ce sont des pièces destinées au contact alimentaire : le produit mal rincé pourrait contaminer chimiquement les aliments et intoxiquer les consommateurs.</li> <li>On élimine l'eau car toute trace est favorable au développement microbien.</li> <li>Pour ne pas re-contaminer les pièces, on prescrit le torchon.</li> </ul>
6	Remonter l'appareil. Filmer avec du plastique alimentaire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afin qu'il ne soit recontaminé avant son utilisation par les mains du manipulateur.</li> <li>Pour empêcher de nouveaux micro-organismes de se déposer mettre à l'abri de bain ambiant.</li> </ul>

- 3.3. Volt (0,25 point) : cette unité correspond à la tension (0,25 point).  
Ampère (0,25 point) : cette unité correspond à l'intensité(0,25 point).  
Kilowatt (0,25 point) : cette unité représente la puissance (0,25 point).

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0706 MAL TS B BIS
Épreuve : E1B1.U12 Sciences appliquées			
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	3/3

#### PARTIE 4 (2,75 points)

- 4.1. Faire une compression manuelle directe (0,5 point).
- 4.2. - Allonger la victime : l'hémorragie peut provoquer une perte de connaissance et la victime pourrait se blesser à nouveau en tombant.  
- Couvrir la victime : une hémorragie importante provoque une hypothermie.  
- Parler à la victime pour la rassurer.  
Compter **0,25 point** par geste (2 gestes attendus) et **0,5 point** par justification (au total = **2,25 points**). Accepter les autres réponses logiques.

#### PARTIE 5 (3,5 points)

- 5.1. Hamburger :  $1057 : 100 \times 210 = 2219,7 \text{ kJ}$  (0,25 point)  
Frites :  $1246 : 100 \times 157 = 1956 \text{ kJ}$  (0,25 point)  
Sauce :  $510 : 100 \times 10 = 51 \text{ kJ}$  (0,25 point)  
Dessert lacté :  $807 : 100 \times 175 = 1412 \text{ kJ}$  (0,25 point)  
Soda :  $184 : 100 \times 400 = 736 \text{ kJ}$  (0,25 point)
- } 0,25 pour l'unité  
ou 0 si total faux
- = 6375,17 donc 6375 kJ
- 5.2.  $6375 \times 100 : 12000 = 53.125 \%$  (0,25 + 0,25 point si calculs présents) (accepter arrondi) et **0,25 point** pour le "%".
- 5.3. - la quantité d'énergie générée par ce repas est trop importante elle représente la moitié de la ration énergétique sur un seul repas alors que le déjeuner ne doit apporter que 40 % de la ration journalière. (0,5 point)  
- trop riche en graisse et en sucre (0,25 point).  
- absence de fruits et légumes crus et cuits (0,5 point).