

Epreuve commune aux 2 dominantes

2^{ème} partie :

SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION, À L'HYGIÈNE ET AUX ÉQUIPEMENTS

1. Sciences appliquées à l'hygiène

Le muesli est un mélange de céréales.

Pour votre petit déjeuner, vous réalisez la recette figurant sur votre paquet de muesli :

- Versez dans un bol du muesli avec du lait demi écrémé.
- Recouvrez d'un film plastique étirable et chauffez 30 secondes au micro-ondes.
- Ajoutez aux céréales et au lait un kiwi coupé en dés.
- Versez une cuillère de miel sur votre préparation et dégustez.

1.1 Préciser dans la colonne 1 du tableau les groupes d'alimentaires des aliments du petit déjeuner.

| Aliments | Colonne 1 : Groupes d'aliments | Colonne 2 : Constituants alimentaires dominants |
|------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------|
| Muesli | | - - - |
| Lait demi écrémé | | - - |
| Kiwi | | - - |
| Miel | | - |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------|
| Code examen : 5133403 | BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Métropole/Réunion/Mayotte | Session juin 2007 | |
| Epreuve : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES - EP2 - | | | |
| Durée : 02 h 00 | Coefficient : 4 | SUJET | S 1/6 |

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2 Replacer les constituants alimentaires suivants, dans la colonne 2. (tableau page 1/6)

Glucides complexes, glucides simples, protéines animales, protéines végétales, vitamines, fibres, calcium.

Remarque : un même constituant peut apparaître deux fois.

1.3 Préciser un rôle du calcium.

.....

Voici un extrait d'une table de composition simplifiée de certains produits laitiers pour 100 g d'aliment.

| | Protides (g) | Glucides (g) | Lipides (g) | Calcium (mg) |
|-----------------------------|--------------|--------------|-------------|--------------|
| Lait pasteurisé entier | 3,3 | 5 | 3,4 | 125 |
| Lait pasteurisé demi écrémé | 3,5 | 5 | 1,7 | 125 |
| Lait pasteurisé écrémé | 3,7 | 5 | 0,2 | 130 |
| Yaourt ordinaire | 4,2 | 5 | 1 | 174 |
| Fromage blanc | 9 | 4 | 11 | 80 |
| gruyère | 29 | 2,5 | 22 | 750 |

Sciences appliquées aux aliments à la nutrition et à l'hygiène, éditions Foucher.

1.4 A l'aide de la table de composition ci-dessus, **calculer** la quantité de calcium apportée par 200 ml de lait demi écrémé, sachant que 100 g = 100 ml

.....

1.5 Puis **calculer** la quantité de fromage blanc qui apporterait la même quantité de calcium que 100 ml de lait.

.....

.....

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Les yaourts sont conservés en chambre froide.

2.7 Indiquer l'action du froid sur le développement microbien.

.....

2.8 Présenter le principe de la chaîne du froid.

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

Le non respect de la chaîne du froid est souvent impliqué dans les TIAC.

2.9 Donner la signification du sigle TIAC.

.....

2.10 Enoncer deux symptômes d'une TIAC.

→
→

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Sciences appliquées aux équipements.

La prévention des intoxications alimentaires passe par l'entretien.

ACTISENE C300

Détergent dégraissant désinfectant en milieu alimentaire

Actisène C300 peut s'utiliser manuellement, en centrale de désinfection, en canon à mousse ou en nettoyeur haute pression.

En utilisation courante : utiliser actisène C300 à 1%.

Laisser agir au moins 5 minutes pour un traitement bactéricide et 15 minutes pour un traitement fongicide.

Rincer soigneusement à l'eau potable.

En cas de salissures importantes : augmenter le dosage.

Composition : ammonium, tensio actifs non ioniques, agents alcalins, agents séquestrants.

L'activité microbienne d'Actisène C300 a été démontrée selon les normes AFNOR suivantes :

- bactéricide (EN 1040 et NF T 72-151)
- fongicide (NF T 72-201)
- actif sur *Listéria monocytogènes*, *salmonelle enterica* et *Escherichia Coli*

Précautions :

- produit à usage professionnel
- à n'utiliser que dilué dans de l'eau
- ne mélanger à aucun produit
- porter un vêtement approprié, des gants
- ne pas utiliser sur les métaux et alliages légers.



Ce produit est classé dans les « détergents dégraissants désinfectants »

3.1 Préciser l'action de ce produit sur les salissures en complétant le tableau ci-dessous.

| | |
|-----------------------|--|
| Détergent dégraissant | |
| Désinfectant | |

3.2 Ce produit peut-il être utilisé pour l'entretien de la chambre froide ?

Justifier votre réponse.

.....
.....

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3 Relever trois conditions d'efficacité de ce produit pour un usage conforme.

-
-
-

3.4 Donner la signification du pictogramme représenté sur l'étiquette du produit.

.....

3.5 Relever les précautions d'emploi à respecter par le personnel lors de l'utilisation de ce produit.

-
-

Lors de l'entretien de la chambre froide, votre collègue renverse du produit non dilué sur son avant-bras et sa main.

3.6 Devant cette situation, **indiquer** la conduite à tenir.

-
-
-
-
-