

# CORRIGÉ

**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.**

# CORRIGÉ N° 10

Correction sujet n°10

## 5. Technologie

5-1. Rappeler les conditions de stockage des produits surgelés 1 point

*Dans des cellules négatives, stockage à -18°C*

5-2. Expliquer le principe de la chaîne du froid 1 point

*C'est le maintien à basse température d'aliments réfrigérés pendant les étapes de fabrication, de transport et de stockage afin de conserver leurs qualités microbiologiques, nutritionnelles et organoleptiques. Le froid limite la propagation des micro-organismes. Les denrées alimentaires périssables doivent être maintenues entre 0°C et +8°C pour les produits très périssables.*

5-3. A partir de l'étiquette ci dessous, 5 points

5-3-1. Citer :

- la dénomination du produit : *10 steaks surgelés pur bœuf*
- la quantité nette : *1 kg*
- le numéro de lot : *24/11/05x 01464252*
- la date limite de consommation : *24 / 11 / 06*
- les conditions de conservation : *- 18 °C pendant plusieurs mois, 24 heures dans un réfrigérateur, 3 jours dans le compartiment à glace d'un réfrigérateur*

5-3-2. Justifier l'intérêt du numéro de lot 0.5 point  
*- traçabilité du produit*

5-4. Citer et justifier le rôle de chacun des éléments du poste de lavage des mains 2.5 points

N°	ELEMENTS DU POSTE DE LAVAGE	JUSTIFICATION
1	<i>Commande non manuelle pour l'eau (commande au pied où au genou)</i>	<i>Ne pas se contaminer les mains</i>
2	<i>Brosse à ongles</i>	<i>Retirer les micro-organismes présents dans les souillures sous les ongles</i>
3	<i>Distributeur de savon (gel, liquide) bactéricide</i>	<i>Les propriétés antiseptiques permettent de tuer les micro-organismes</i>
4	<i>Essuie main à usage unique en papier</i>	<i>Un torchon serait multi usage et donc provoquerait une nouvelle contamination des mains après un lavage</i>
5	<i>Réception pour les essuies mains en papier (ouverture au pied)</i>	<i>Pour éviter de contaminer les locaux</i>