

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.

CORRIGÉ

PREMIÈRE PARTIE : alimentation (17,5 points)

1 – Préparation du menu

- 1.1 Il s'agit d'un brunissement enzymatique. (1 point)
- 1.2 Sous l'action conjuguée de l'oxygène et des enzymes contenus dans l'avocat, les pigments végétaux noircissent. (1,5 point)
- 1.3 Le citronner, le filmer. (1 point)

2– Huile de colza

- 2.1 L'huile appartient au groupe « corps gras » ou « matières grasses ». (1 point)
- 2.2 Elle est d'origine végétale. (0,5 point)
- 2.3 Il s'agit des acides gras insaturés. (1 point)
- 2.4 Cette huile peut être utilisée seulement pour l'assaisonnement. Elle ne peut être chauffée car elle contient plus de 2% d'acide linoléique. (2 points)
- 2.5 C'est une émulsion stable. (1 point)
- 2.6 Ce sont les lécithines. (1 point)

3 – Le menu et ses aliments

- 3.1 Classer les aliments... (0,25 point X 14 = 3,5 points)

| Groupes alimentaires | Aliments du menu | Constituant alimentaire principal du groupe |
|--|------------------------------|---|
| Viandes, Poissons, œufs | Crevettes – saumon | Protides |
| Céréales, féculents et produits sucrés | Riz | Glucides complexes (amidon) |
| Corps gras – matières grasses | Mayonnaise | Lipides |
| Produits laitiers | Fromage blanc | Calcium, protides |
| Fruits et légumes cuits | Petits légumes | Fibres |
| Fruits et légumes crus | Avocat*, tomates, framboises | Eau, vitamines, sels minéraux |

* Nous classons l'avocat dans le groupe des fruits et légumes crus bien que l'avocat soit riche en lipides.

- 3.2 Le menu contient un aliment de chaque groupe, il est équilibré. (2 points)

- 3.3 Compléter le tableau (0,25 point X 8 = 2 points)

| Constituants alimentaires | Rôles | Devenir après la digestion |
|---------------------------|-------------|----------------------------|
| Protides | plastique | acides aminés |
| Glucides | énergétique | glucose |
| Lipides | énergétique | acides gras – glycérol |
| Fibres | fonctionnel | |

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :
2h00

Session
2007

Épreuve : **Sciences Appliquées**

N° sujet : **07-1619**

Coefficient:
3

Folio
1 / 3

CORRIGÉ

DEUXIÈME PARTIE : microbiologie (22,5 points)

1 – Lavage des mains



- 1-1 Éliminer les salissures et le maximum de micro-organismes avant d'effectuer des préparations culinaires. (1 point)
- 1-2 - Lavabo à commande non manuelle de l'eau (0,5 point X 4 = 2 points)
- Distributeur de savon liquide
- Distributeur d'essuie-mains à usage unique
- Poubelle avec commande au pied
- 1-3 Bactéricide : qui tue les bactéries. (2 points)

2 – Les T.I.A. et leur prévention

- 2-1 La Salmonelle (1 point)
- 2-2 Toxi-infection alimentaire (1 point)
- 2-3 Vomissements, fièvre, diarrhées (0,5 point X 3 = 1,5 point)
- 2-4 - Lavage des mains après passage aux toilettes (1 point X 2 = 2 points)
- Lavage des mains après manipulation des œufs
- Conservation de la mayonnaise à +3°C
- Vérification de l'état de fraîcheur des œufs...
- 2-5 - Staphylocoque doré (1 point X 2 = 2 points)
- Clostridium perfringens
- Clostridium botulinum
- Bacillus cereus...

3 – Le cercle de Sinner :

- 3-1 1 : action chimique (0,5 point X 4 = 2 points)
2 : action mécanique
3 : temps
4 : température
- 3-2 J'utilise un détergent ou un détergent dégraissant. (1 point)
- 3-3 (0,5 point X 6 = 3 points)

| Symboles | Nom du symbole | Précautions d'emploi |
|---|--------------------|---|
|  | Xi Irritant | - Eviter le contact avec la peau et les yeux |
| | Xn Nocif | - Ne pas inhaler, ne pas avaler |
|  | Corrosif | - Porter des gants (éviter le contact avec la peau) |

- 3-4 Il ne faut pas mélanger deux produits d'entretien car il peut se former un gaz toxique et irritant. Les deux produits mélangés peuvent aussi devenir inefficaces. (1 point X 2 = 2 points)
- 3-5 Je peux : (1 point X 2 = 2 points)
- effectuer un contrôle visuel,
- utiliser des boîtes « contact »,
- utiliser des lames gélosées,
- ou un kit de détection de protéines.

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :
2h00

Session
2007

Épreuve : **Sciences Appliquées**

N° sujet : **07-1619**

Coefficient:
3

Folio
2 / 3

CORRIGÉ

TROISIÈME PARTIE : équipements (20 points)

1 – L'appareil producteur de froid cryogénique.

1-1 Cellule de refroidissement rapide.

(1 point)

1-2 Compléter le tableau à l'aide des numéros utilisés dans le schéma : (1 point X 6 = 6 points)

| éléments de l'appareil | numéros |
|------------------------|---------|
| détendeur | 3 |
| ventilateur | 4 |
| buse d'injection | 5 |
| chariot | 6 |
| tube calorifugé | 1 |
| enceinte calorifugée | 2 |

1-3 - Le dioxyde de carbone liquide (ou neige carbonique)
- L'azote liquide

(1 point)

1-4 Ce changement d'état s'appelle la sublimation.

(1 point)

1-5 La cellule possède un ventilateur pour mieux répartir le froid dans l'enceinte et accélérer le refroidissement.

(1 point)

2 – Pour cuire les petits légumes :

2-1 Le cuiseur-vapeur

(1 point)

2-2

1 = générateur de vapeur
3 = adoucisseur d'eau
5 = arrivée d'eau

2 = amenée de vapeur
4 = écoulement de l'eau de condensation
6 = soupape

(1 point X 6 = 6 points)

2-3 Il y a risque de brûlures.

(1 point)

2-4

- Moins de pertes de masse de l'aliment
- Conservation de la couleur et de la texture,... (plus de moelleux)
- Qualités nutritionnelles des aliments conservés.

(1 point X 2 = 2 points)

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :
2h00

Session
2007

Épreuve : **Sciences Appliquées**

CORRIGÉ

N° sujet : **07-1619**

Coefficient:
3

Folio
3 / 3