

# MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

## ET2 - Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

<b>1<sup>ère</sup> PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES À LA NUTRITION</b>	<b>/ 9 POINTS</b>
<b>2<sup>ème</sup> PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE</b>	<b>/ 11 POINTS</b>
<b>TOTAL</b>	<b>/ 20 POINTS</b>
<b>NOTE</b>	<b>/ 20 POINTS</b>

M.C. Employé traiteur

Session 2008

N° d'anonymat

Épreuve ET2 - Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

Feuille 1 / 7

**1<sup>ère</sup> partie : NUTRITION 9 points**

Dans l'entreprise où vous travaillez, on vous demande de préparer une sauce béchamel.

Les principaux ingrédients de cette sauce sont : Le lait, le beurre et la farine.

1-1 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les groupes d'aliments, les principaux composants alimentaires et le rôle des ingrédients.

Ingrédients	Groupes alimentaires	Principaux composants alimentaires	Rôles
Beurre			
Lait			
Farine			

1-2 En nutrition, il est possible de faire des équivalences.

Proposer une définition des équivalences

\* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

1-3 Montrer l'intérêt de procéder à des équivalences (2 réponses attendues)

\* \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \* \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

1-4 Proposer deux équivalences calquiques d'1/4 litre de lait (aliment et quantité).

\* \_\_\_\_\_  
 \* \_\_\_\_\_

1-5 Compléter la fiche technique de la béchamel, en citant (colonne 2) les modifications physico-chimiques subies et en expliquant ces modifications (colonne 3).

Méthode Étapes et consignes	Modifications physico-chimiques subies	Explications de ces modifications
Faire fondre le beurre dans une casserole à feux doux.	-	
Ajouter la farine et remuer avec la cuillère de bois. Laisser cuire quelques instants.	- Dextrinisation de la farine	-
Verser le lait en remuant avec le fouet jusqu'à épaissement.	- Épaississement de la sauce	Formation d'un _____
Porter à ébullition et laisser cuire 2 minutes en remuant	Ne pas trop prolonger la cuisson car cela entraînerait la liquéfaction progressive de l'empois d'amidon due à l'hydrolyse complète de l'amidon	
Assaisonner avec le sel et saupoudrer d'un peu de noix de muscade	Dissolution du sel = goût	

M:C. Employé traiteur	Feuille 3 / 7
Épreuve : ET2 - Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène	

✂ \_\_\_\_\_

**2<sup>ème</sup> partie : HYGIENE 11 points**

La sauce béchamel devra être conservée après son élaboration pour éviter toute prolifération microbienne.

1-1 Indiquer trois conditions de vie favorables à la prolifération microbienne, en plus de la température.

- Température ambiante de 20 à 40 °C

\*

---

\*

---

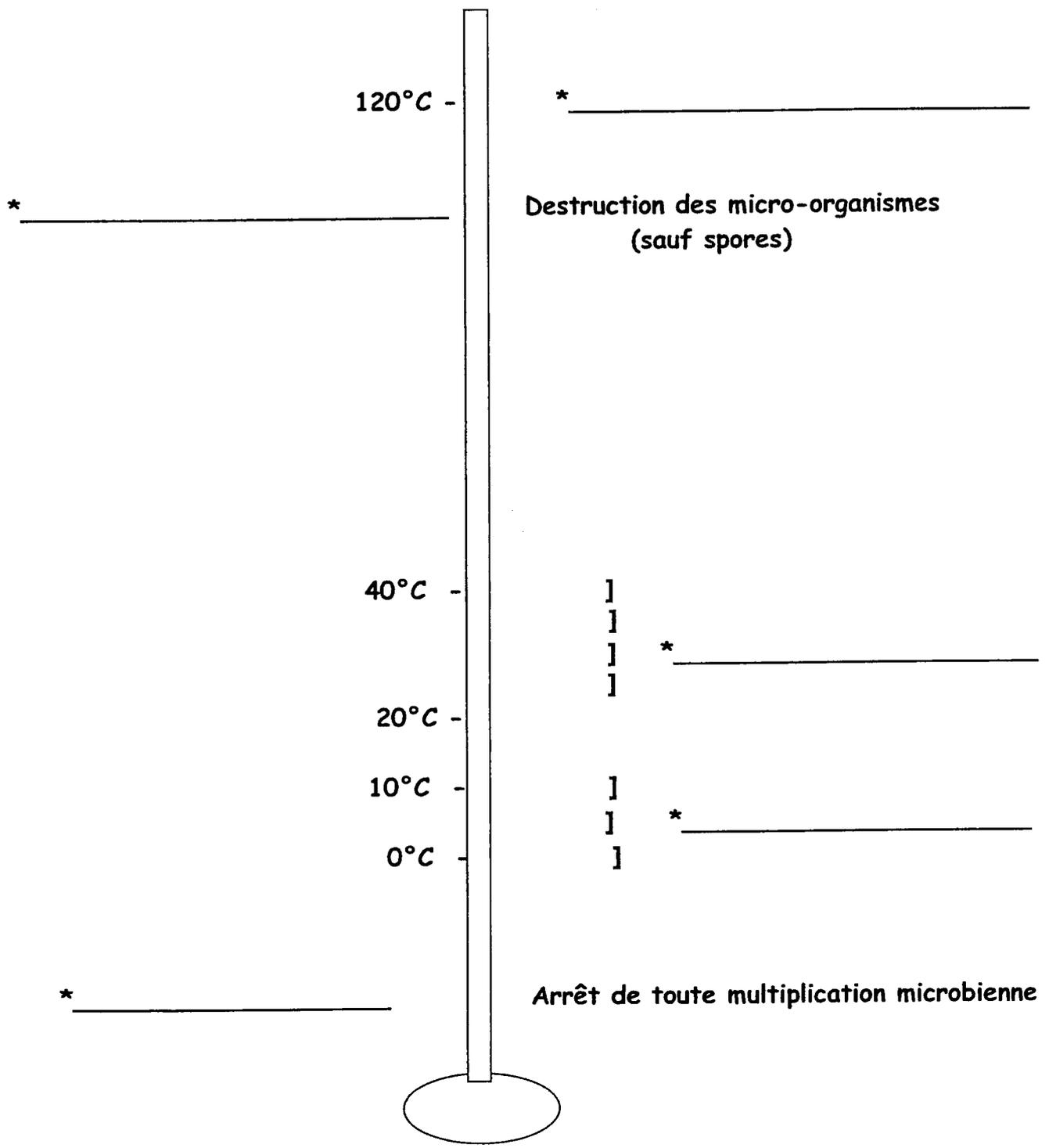
\*

---

1-2 La température est donc un facteur influençant la reproduction des bactéries. Compléter le thermomètre ci-dessous en indiquant à gauche, les températures manquantes et à droite, les effets de ces températures sur les micro-organismes.

M.C. Employé traiteur	Feuille 4 / 7
Épreuve : ET2 - Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène	

✂



1-3 Vous avez utilisé du lait UHT pour la confection de la sauce béchamel.

1-3.1 Préciser la signification du sigle : UHT.

\* \_\_\_\_\_

1-3.2 Enoncer le procédé appliqué pour ce mode de conservation UHT.

\* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

1-3.3 Indiquer la température de stockage de ce lait UHT, à la réception.

\* \_\_\_\_\_

1-3.4 Indiquer dans le tableau, le lieu, la température de stockage et la durée de stockage après ouverture de ce lait UHT.

Lieu	Température de stockage	Durée de stockage
-	-	-

2 Pour éviter les contaminations manuportées, le lavage des mains est essentiel.

2-1 Proposer 3 moments où il est indispensable de se laver les mains au cours d'une journée.

\* \_\_\_\_\_  
\* \_\_\_\_\_  
\* \_\_\_\_\_

M.C. Employé traiteur

Épreuve : ET2 - Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

Feuille 6 / 7

## 2-2 Justifier le protocole de lavage des mains présenté ci-dessous

Etape du lavage des mains	Justifications
<b>Mouiller les mains, poignets et avant-bras à l'aide d'une commande d'arrivée d'eau non manuelle</b>	
<b>Appliquer un savon bactéricide</b>	
<b>Masser pendant 1 à 3 minutes les mains et les poignets, insister entre les doigts et sur le pourtour des ongles</b>	
<b>Rincer les mains à l'eau claire</b>	
<b>Sécher avec un essuie-mains à usage unique</b>	
<b>Jeter l'essuie-mains dans la poubelle munie d'un couvercle et d'une pédale</b>	

M.C. Employé traiteur

Épreuve : ET2 - Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

Feuille 7 / 7