

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.

**MENTION COMPLÉMENTAIRE
EMPLOYÉ TRAITEUR**

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

CORRIGÉ

1^{ère} PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES À LA NUTRITION	/ 8,5 POINTS
2^{ème} PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE	/ 11,5 POINTS
NOTE	/ 20 POINTS

CORRIGÉ

M.C. Employé traiteur	Session 2008	<small>N° d'anonymat</small>
<small>Épreuve ET2 - Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène</small>	Feuille 1 / 8	

✂

Sujet	SESSION 2008	<small>N° d'anonymat :</small>	
<small>Examen et spécialité :</small> M.C. Employé traiteur			
<small>Intitulé de l'épreuve</small> ET2 → Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		<small>Facultatif : date et heure</small>	
Nom et prénom :	<small>Durée :</small> 1 h 00	<small>Coefficient :</small> 3	Feuille 1/8
Date de naissance :			

1^{ère} partie : NUTRITION

1. Lors de l'inventaire de la vitrine de votre magasin vous vous apercevez que tous les clafoutis d'Uzerche ont été vendus. Vous vous lancez donc dans la préparation de ces clafoutis afin de réapprovisionner votre vitrine.

Vous utilisez pour cette préparation, les ingrédients suivants :

500g de cerises ; 3 œufs ; 200g de farine ; 120g de sucre ; 250 ml de lait ; 80g de beurre et une pincée de sel.

1-1 Compléter le tableau ci-dessous (0,25 X 10 = 2,5Pts)

Aliments	Groupe d'aliments	Principaux Constituants alimentaires
Cerises	-Fruits et légumes	- Éléments minéraux - Sucre - Vitamines - Eau
Œufs	- Viandes/Poissons/Oeuf	- Protides
Farine	- Féculents	- Glucides
Sucre	- Produits sucrés	- Glucides
Lait	- Lait et produits laitiers	- Protides - Calcium
Beurre	- Corps gras	- Lipides

M.C. Employé traiteur

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

Feuille 2/8

CORRIGÉ

1-2 Classer les constituants alimentaires ci-dessous dans le tableau puis indiquer le rôle des deux constituants soulignés. (0,25 X 10 = 2,5 pts)

Calcium / glucide simple / vitamine A / lipide / fer / vitamine C / fibre / eau

	Constituants	Rôles
Constituants énergétiques	<ul style="list-style-type: none"> Glucides simples Lipides (0,5pts)	<ul style="list-style-type: none"> Energétique pour la contraction musculaire (0,25pt)
Constituants non énergétiques	<ul style="list-style-type: none"> Calcium Vitamines A Vitamines C Fer Fibres Eau (1,5pts)	<ul style="list-style-type: none"> Ossification Ou Croissance ou Plastique (0,25pt)

1-3 A l'aide de l'extrait de la table de composition des aliments ci-dessous, calculer la valeur énergétique en kilojoule apportée par 120 g de sucre d'une part et 80 g de beurre d'autre part. Indiquer les calculs. (0,5 X 3 = 1,5Pts)

Aliments (100 g)	Protides	Glucides	Lipides
Sucre	0 g	100 g	0 g
Beurre	0 g	0 g	84 g

Valeur énergétique du sucre:

$$120g \times 17kJ = 2040kJ$$

Valeur énergétique du beurre:

100g de beurre apportent 84g de lipides donc,

80 g de beurre apportent 67,2g ($80 \times 84 / 100 = 67,20g$ de lipides)

Valeur énergétique de 90g de beurre = $67,2 \times 38 Kj = 2553,60 kJ$

2. Une fois terminé, votre clafoutis d'Uzerche présente les qualités organoleptiques suivantes : doré, de saveur légèrement sucrée, froid, odeur de cerise, moelleux.

M.C. Employé traiteur

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

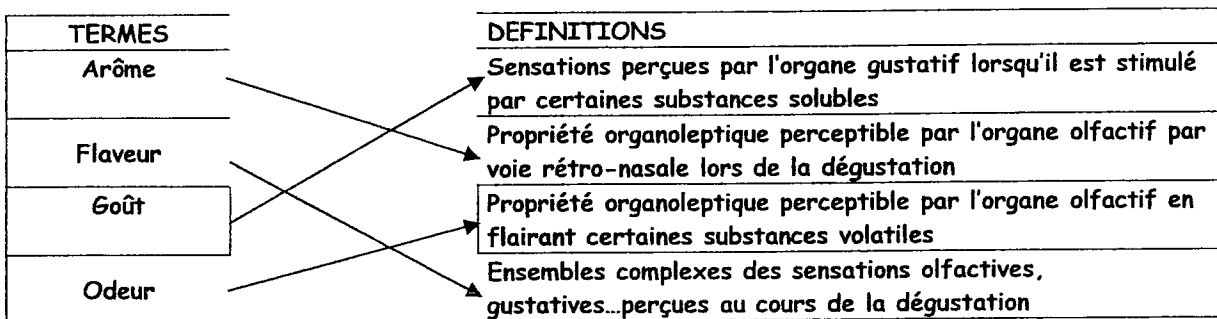
Feuille 3/8

CORRIGÉ

2-1 Indiquer pour chaque caractère, le sens mis en éveil en suivant l'exemple.
(0,25 x 4 = 1 Pt)

Caractères	Sens mis en éveil
- Froid	- Toucher
- doré	- La vue
- Saveur légèrement sucrée	- Le goût
- Odeur de cerise	- L'odorat
- Moelleux	- Le toucher

2-2 Relier chaque terme à sa définition par une flèche. (0,25 X4 = 1 Pt)



M.C. Employé traiteur

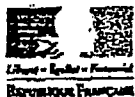
Épreuve : ET2 - Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

Feuille 4/8

CORRIGÉ

2^{ème} partie : HYGIENE

1. Alors que vous souhaitiez changer les différents produits de charcuteries de votre magasin, vous êtes alerté par le communiqué suivant :



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de la santé,
de la famille et des
personnes handicapées
Direction générale de la Santé

Ministère de l'agriculture, de
l'alimentation et des affaires rurales
Direction générale de l'alimentation

Ministère de l'économie des finances
et de l'industrie

Direction Générale de la
Concurrence, de la Consommation et
de la Répression des Fraudes
Paris, le 19 septembre 2007

COMMUNIQUE

Botulisme

Suite au signalement ce jour, de trois cas d'intoxication alimentaire compatibles avec le botulisme, des investigations sont en cours pour identifier le produit à l'origine de la contamination.

Quatre autres cas de botulisme étaient survenus fin août et avaient, à la demande des autorités sanitaires compétentes, conduit au retrait de produits de la marque commerciale SHAHIA et à la diffusion de communiqués de presse par le producteur les 5 et 12 septembre.

Si l'origine de ces trois nouveaux cas n'est pas identifiée à ce jour, leur survenue justifie toutefois de rappeler aux consommateurs qui détiendraient encore les produits concernés de la marque commerciale SHAHIA cités ci-dessous, de ne pas les consommer et de les détruire :

saucissons, mortadelles, roulades, pavés, délices et blocs de dinde sous boyaux plastiques, produits sous le numéro d'agrément entreprise F 13-216-39 CEE quel que soit la présentation (450g, 800g, chapelet 3X220g, bloc de 600g ...) quelle que soit la marque « SHAHIA », « BER BER » ou « SAHA », et dont les dates limites de consommation (DLC) se situent avant le 12/03/2008.

Il est rappelé que le botulisme est une maladie grave, nécessitant une prise en charge médicale précoce. Le délai d'incubation varie de 18 à 36 heures et peut aller jusqu'à plusieurs jours. Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient des symptômes tels que difficultés de déglutition, sécheresse intense de la bouche, troubles de la vision, paralysies des membres inférieurs, doivent consulter leur médecin en urgence

Sciences appliquées à la Nutrition et à l'Hygiène S. MORANCAIS
Edition Casteilla

M.C. Employé traiteur

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

Feuille 5/8

CORRIGÉ

1-1 Compléter le tableau ci-dessous, après avoir pris connaissance du document précédent. (2,5 Pts)

Maladie :Le botulisme (0,25pt)		
Nom du micro-organisme concerné	4 exemples d'aliments vecteurs	Symptômes de la maladie (4 signes)
• Clostridium botulinum (0,25pt)	-Saucisson -Mortadelle -Roulade -Pavé ou délice de dinde (4X0,25pt)	-Difficultés de déglutition -Sècheresse intense de la bouche -Troubles de la vision -Paralysie des membres (4X0,25pt)

1-2 Indiquer le rôle d'une DLC et préciser chaque lettre du sigle et le type de produit concerné par une DLC (0,5 X 4 = 2 Pts)

C'est une date limite de consommation qu'il ne faut pas dépasser car cela représente un risque pour la santé du consommateur (risque d'intoxication alimentaire).

Elle s'applique aux produits frais ou aux denrées périssables ayant une courte durée de conservation.

M.C. Employé traiteur

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

Feuille 6/8

CORRIGÉ

1-3 Le micro-organisme cité est décrit comme un bacille, mobile, anaérobie et dont la température optimale de culture est de 34-37°C. Saprophyte du sol, c'est un agent d'intoxication alimentaire.

1-3.1 Indiquer la famille et la forme d'un bacille. (0,5 X 2 = 1 Pt)

Les bactéries ; en forme de bâtonnets

1-3.2 Définir le terme anaérobie (0,5 Pt)

C'est la propriété d'un micro-organisme de pouvoir se multiplier en l'absence d'oxygène. (ou d'air)

2. Prendre connaissance des informations suivantes et répondre aux questions :

Les salmonelles peuvent être à l'origine d'intoxication alimentaire. Si un porteur sain de salmonella touche un aliment sans s'être lavé les mains au sortir des toilettes, la grande perméabilité des papiers toilettes permet un dépôt imperceptible de traces de matières fécales sur les doigts du cuisinier. L'aliment, même peu contaminé est alors potentiellement dangereux car les salmonelles vont pouvoir se développer à température douce d'abord sur l'aliment puis dans l'organisme du consommateur.

2-1 Expliquer la notion de porteur sain.(0,5 X 3 = 1,5 pts)

C'est un qualificatif donné à une personne hébergeant des micro-organismes pathogènes sans présenter des signes de la maladie, mais étant contagieuse.

On parle également de porteur asymptomatique.

2-2 Indiquer deux flores humaines à l'origine d'une biocontamination des aliments par une salmonelle. (0,25 X2= 0,5 pt)

- Flore fécale
- Flore cutanée

M.C. Employé traiteur

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

Feuille 7/8

CORRIGÉ

3. Pour prévenir les TIAC le lavage des mains est une règle d'hygiène indispensable.

3-1 Indiquer quatre éléments réglementaires d'un poste de lavage des mains. (0,5 X

4= 2Pts)

Distributeur de savon antibactérien liquide, essuie-mains à usage unique, robinet à commande non manuelle, poubelle à pédale brosse à ongles

3-2 Nommer 3 moments où il est impératif de se laver les mains.(0,5 X 3 = 1,5 Pts)

- a la prise du poste
- au retour d'une pose
- Après des travaux contaminants
- après s'être mouché
- après avoir fumé
- après être allé aux toilettes

M.C. Employé traiteur	Feuille 8/8
Épreuve : ET2 - Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène	

✂

.....

CORRIGÉ