

Brevet de Technicien Supérieur

HÔTELLERIE-RESTAURATION

OPTION B : ART CULINAIRE, ART DE LA TABLE ET DU SERVICE

SCIENCES APPLIQUÉES

Durée : 3 heures

Coefficient : 2

L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST INTERDIT.



Aucun matériel autorisé.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Le sujet comporte 9 pages, numérotées de 1/9 à 9/9.

SESSION	Brevet de Technicien Supérieur HÔTELLERIE-RESTAURATION	Durée	3 heures
2008	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2
HRBSA	SCIENCES APPLIQUÉES (Unité U5)	Feuille / SUJET	1/9

1. Les métiers de l'alimentation, dont la restauration, présentent des risques plus élevés d'accidents du travail que d'autres secteurs d'activité professionnelle.
 - 1.1. À l'aide des deux documents en *annexe 1*,
 - 1.1.1. Justifier cette affirmation.
 - 1.1.2. Les risques peuvent être limités grâce à la mise en place d'une démarche ergonomique. Donner la définition de l'ergonomie.
 - 1.1.3. Indiquer, selon un ordre décroissant d'importance, la nature des 7 principales lésions identifiées lors d'accidents avec arrêt et les mettre, à chaque fois, en relation avec des éléments matériels susceptibles d'être mis en cause dans l'hôtellerie restauration.
 - 1.2. Préciser, pour l'employeur, les obligations qui ont été introduites dans le code du travail par le biais du décret n° 2001-1016 du 5 novembre 2001 en *annexe 2*.
 - 1.3. Dans le cadre de la mise en œuvre de cette réglementation, vous disposez dans le document en *annexe 3* d'une analyse des contraintes du service à table, communes à la plupart des établissements de restauration.
 Sous forme d'un tableau, mettre en relation ces contraintes avec la nature des risques encourus et proposer chaque fois que possible, les actions de prévention à mettre en œuvre pour limiter leurs effets sur le personnel de salle.
2. Un autre risque important dans la restauration est le risque sanitaire.
 - 2.1. Il peut être généré par l'activité non contrôlée de microorganismes présents dans certains produits issus de l'industrie agro-alimentaire.
 - 2.1.1. À partir de vos connaissances et de l'*annexe 4*, expliquer le principe de la bioprotection et préciser les intérêts sanitaires et organoleptiques de cette technique.
 - 2.1.2. La réfrigération est souvent associée à la bioprotection des aliments conditionnés. Justifier du point de vue sanitaire et organoleptique l'utilisation du froid, exclusivement positif.
 - 2.2. La contamination des aliments par des microorganismes indésirables doit également être maîtrisée.
 - 2.2.1. Dans cet objectif, présenter, en la justifiant, la qualité principale attendue des matériaux utilisés par l'industrie pour protéger les aliments conditionnés. Donner trois exemples de matériaux répondant à cette exigence.
 - 2.2.2. Citer au moins quatre autres qualités attendues d'un bon conditionnement.
 - 2.2.3. Analyser les voies possibles de la contamination de l'aliment, au moment où il est extrait de son emballage avant utilisation, et proposer à chaque fois des mesures de maîtrise.

Barème de notation :

Il sera tenu compte de la rigueur du vocabulaire et de la clarté de l'expression écrite.

Question 1.1. : 4 points

Question 2.1. : 5 points

Question 1.2. : 1 point

Question 2.2. : 5 points

Question 1.3. : 5 points

SESSION 2008	Brevet de Technicien Supérieur HÔTELLERIE-RESTAURATION	Durée	3 heures
	OPTION B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2
HRBCA	SCIENCES APPLIQUÉES (Unité U5)	Feuille / SUJET	2/9