

2^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité

CONNAISSANCES	DOCUMENT	BAREME	NOTATION
1^{ère} partie : L'hygiène et la prévention	1	25 points	
2^{ème} partie : L'entretien des lieux de vente alimentaires	2	15 points	
3^{ème} partie : La nutrition	3	20 points	

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	N° d'anonymat
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	



METROPOLE – REUNION - MAYOTTE	Session juin 2008	N° d'anonymat		
M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION				
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité				
SUJET	Durée : 1 heure		Coef. : 3	Page : 1/8
NOM :			Prénom :	

1^{ère} PARTIE : L'HYGIENE ET LA PREVENTION

Vous êtes nouvellement embauché(e) dans la magasin Alim' Shop et pour la première fois vous avez sous les yeux le document 1.

Votre responsable vous pose les questions suivantes :

1 – Identifier le produit prélevé.

2 – Donner la signification des sigles D.L.C. et D.L.U.O.

D.L.C. : _____

D.L.U.O. : _____

3 – Sur le produit prélevé doit-on trouver D.L.C ou D.L.U.O. ?

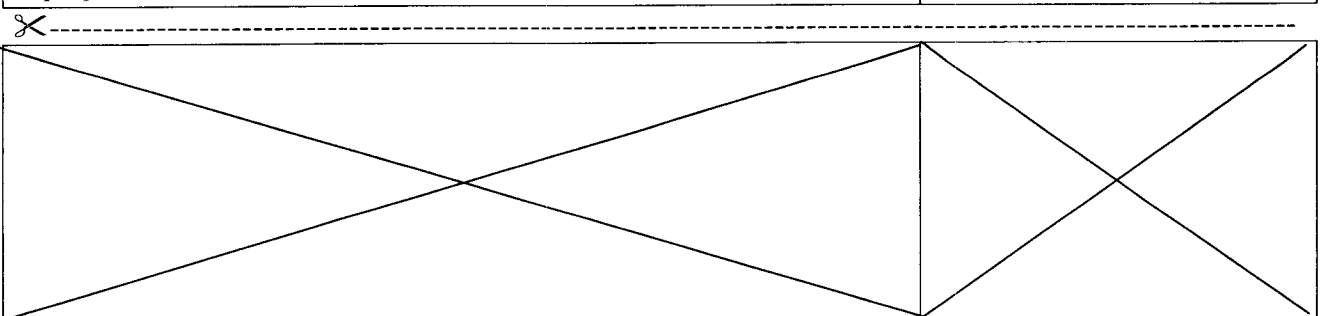
Justifier votre réponse.

4 – Relever le lieu et la température de prélèvement.

5 – Identifier le mode de conservation et préciser l'action de ce mode de conservation sur les microorganismes.

6 – Citer 4 conditions susceptibles d'influencer la multiplication des microorganismes.

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 2/8



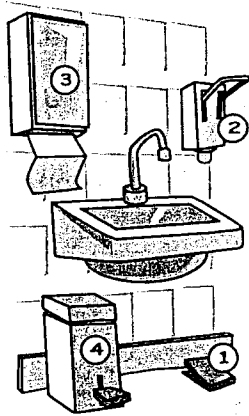
7 – Lors de la remise de ce produit au consommateur, dans quel meuble doit-il être présenté ?

8 – Ce produit est déclaré « non satisfaisant ». Citer les microorganismes incriminés.

9 – Quel comportement peut-être à l'origine de ce résultat ?

10 – Le responsable décide d'équiper le rayon traiteur d'un poste de lavage des mains.

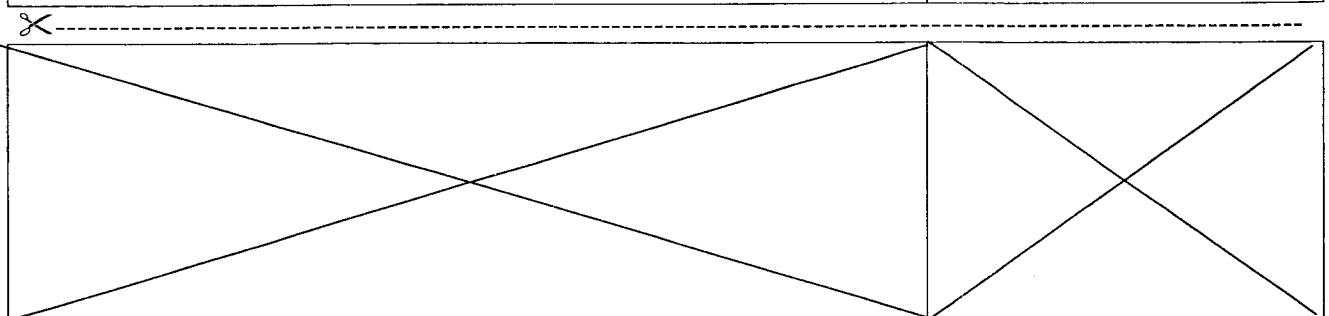
10.1 – Légènder le schéma ci-dessous :



- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____

10.2 – Citer 3 situations dans lesquelles il est impératif de se laver les mains.

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 3/8



2^{ème} PARTIE – L'ENTRETIEN DES LIEUX DE VENTE ALIMENTAIRES

Pour assurer l'entretien des surfaces, Alim'Shop utilise le produit indiqué en document 2.

1 – « Sumabac DS » est un détergent-désinfectant. Préciser l'action de ce produit.

Propriétés	Action
Détergent	
Désinfectant	

2 – Préciser sur quelle famille de microorganisme « Sumabac DS » est efficace.
Justifier votre réponse.

3 – Relever 2 précautions d'emploi qui garantissent une efficacité maximale du produit.

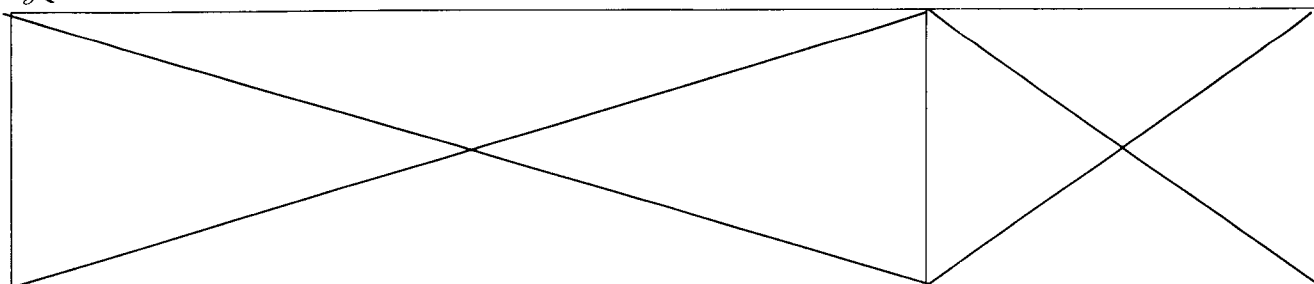
4 – Ce produit peut-il être utilisé dans le magasin qui vous emploie ? Justifier votre réponse.

5 – L'utilisation de « Sumabac DS » nécessite-t-elle un rinçage ? Justifier votre réponse.

6 – Donner 2 raisons qui expliquent qu'il ne faut pas mélanger « Sumabac DS » avec d'autres produits.

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 4/8

✂



3^{ème} PARTIE – LA NUTRITION

1 – A partir du document 3, votre responsable vous demande de répondre aux questions suivantes :

1.1 – A quel groupe d'aliment appartient ce produit ?

1.2 – Qu'est-ce qui détermine le classement des aliments en groupes ?

(Mettre une croix devant la bonne réponse)

- les propriétés organoleptiques
- le principal constituant alimentaire
- le mode de production.

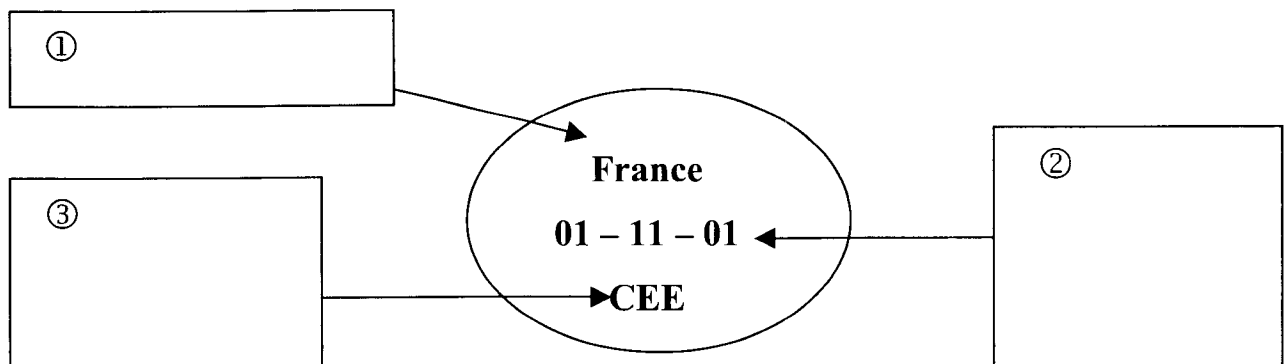
1.3 – Proposer un aliment du même groupe qui peut remplacer 100 g de volaille.
Nommer cette équivalence.

1.4 – Ce produit porte le Label Rouge ; expliquer sa signification.

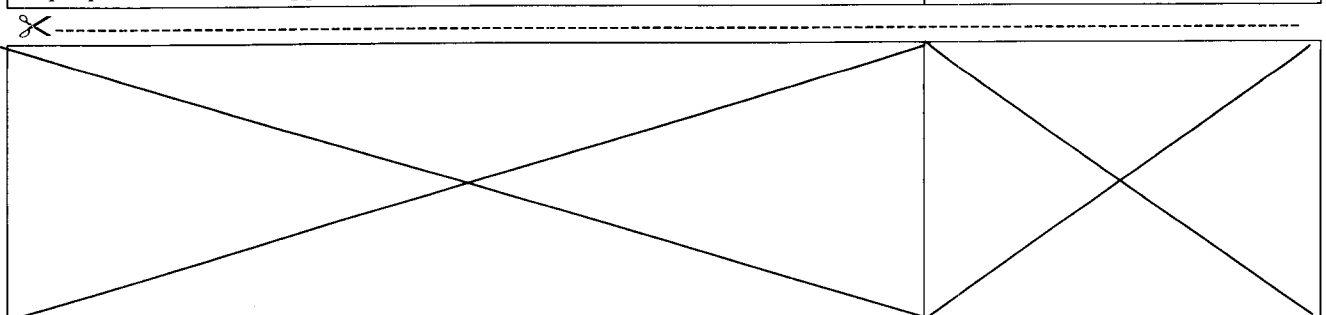
1.5 – Ce produit porte également une estampille.

1.5.1 – Indiquer l'intérêt de l'estampille pour le consommateur.

1.5.2 – Donner les indications des informations portées.



M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 5/8



1.6 – Cette volaille va être rôtie dans une rôtissoire.

Citer les modifications qui se produisent à la surface de la volaille sous l'action de la chaleur et qui expliquent l'obtention d'une croûte dorée.

2 – Vous devez réapprovisionner le rayon crèmerie.

2.1 – Une cliente vous demande si elle peut donner à son fils de la crème fraîche à la place des yaourts qu'il n'aime pas.

Que répondez-vous ? Justifier votre réponse.

2.2 – Quelle équivalence calcique est exacte ?

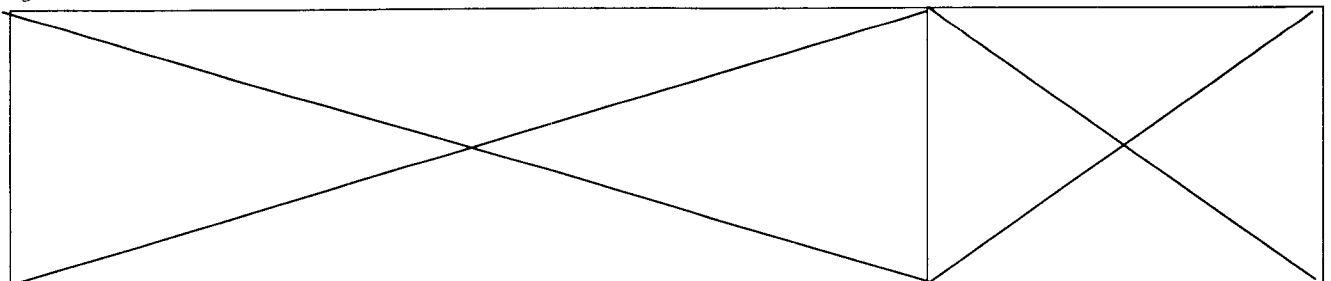
(Mettre une croix devant l'affirmation qui est juste)

½ L lait = 1 orange (150 g)

½ L lait = 200 g de viande

½ L lait = 2 yaourts

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 6/8



Document 1 : compte-rendu d'analyse

COMPTE RENDU D'ANALYSES

IDENTIFICATION DE L'ECHANTILLON : salade piémontaise – produit frais

Lieu de prélèvement : dans réfrigérateur

Fournisseur : Générale Saladière

Distributeur : Dimap

N° de lot : 0232236

DLC / DLUO : 01/01/N+1

Prélevé le 22/12/N

Heure : 11h40

Température : +4°C

Recherches	Résultats	Critères	Appréciations
Microorganismes aérobies	82.000/g	<300.000/g	
Coliformes 30°C	12.450/g	<1.000/g	
Coliformes fécaux	480/g	<10/g	
Salmonelles dans 25 g	Absence	Absence	
Staphylococcus auréus	<100/g	<100/g	
Anaérobies sulf. Réducteurs	<10/g	<10/g	

SELON LA REGLEMENTATION OU LES USAGES EN VIGUEUR POUR CE PRODUIT,

CE PRODUIT EST :

NON SATISFAISANT

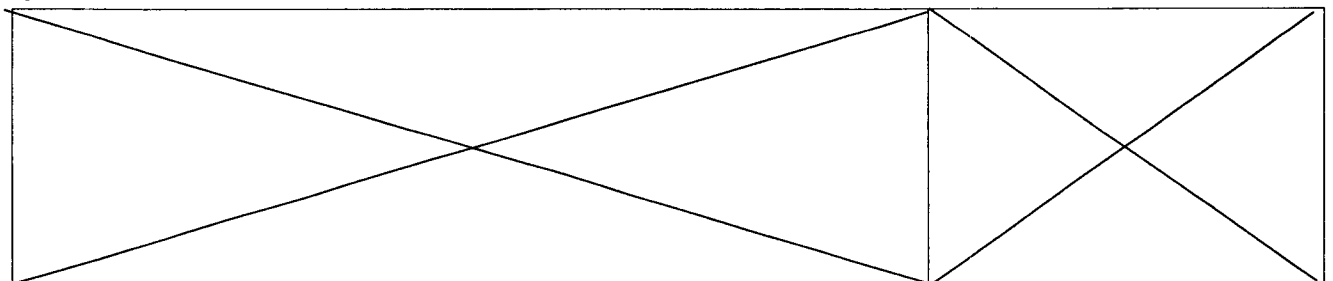
M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION

SUJET

EP2 - Technologie – 2^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité

Page 7/8

✂



Document 2 : Etiquette du produit utilisé

SUMABAC DS

Détergent désinfectant multi-surfaces

CARACTERISTIQUES :

SUMABAC DS est un détergent désinfectant spécialement conçu pour le nettoyage et la désinfection en une seule opération de toutes surfaces lavables en cuisine professionnelle. Désinfectant BACTERICIDE NFT 72-110 – N° d'homologation : 8900481.

MODE D'EMPLOI :

- Diluer SUMABAC DS dans de l'eau froide ou chaude à une concentration de 1 à 5 % suivant le degré et le type de salissure et la dureté de l'eau.
- Appliquer la solution. Laisser agir quelques minutes. Rincer à l'eau potable. Utiliser une raclette pour faciliter le rinçage des sols.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.



3 444355 763222

SUMABAC DS est conforme aux arrêtés relatifs aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

5 kg

Biodégradabilité supérieure à 90 %. EMB 93008

Document 3 : Produit étudié



M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie -- 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 8/8

