

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.

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	

METROPOLE – REUNION - MAYOTTE		Session juin 2008	
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			
CORRIGE	Durée : 1 heure	Coef : 3	Page : 1/4

1^{ère} PARTIE : L'HYGIENE ET LA PREVENTION – 25 points

- 1 – Salade piémontaise. 1 pt
- 2 – D.L.C. : date limite de consommation
D.L.U.O. : Date limite d'utilisation optimale. 2 pts
- 3 – D.L.C. car la piémontaise est un produit frais périssable. 3 pts
- 4 – Le prélèvement a lieu dans le réfrigérateur, à 4°C. 2 pts
- 5 – Conservation par le froid positif. 1,5 pt
Le froid ralentit la multiplication des microorganismes. 1,5 pt
- 6 – 4 conditions parmi :
- air
- eau
- la température
- le pH
- le milieu nutritif. 4 pts
- 7 – Vitrine réfrigérée. 1 pt
- 8 - * Coliformes 30°C - 1 pt }
* Coliformes fécaux – 1 pt } ou coliformes 2 pts
- 9 – Absence de lavage des mains ou lavage des mains insuffisants à la sortie des toilettes. 2 pts
- 10.1 – 1. arrivée d'eau non manuelle
2. distributeur de savon désinfectant
3. distributeur de papier jetable
4. poubelle à pied (0,5 pt x 4) = 2 pts
- 10.2 - * En arrivant au travail
* En sortant des toilettes
* Après le ménage (1 pt x 3) = 3 pts

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	CORRIGE
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 2/4

2^{ème} PARTIE – L’ENTRETIEN DES LIEUX DE VENTE ALIMENTAIRES -
15 POINTS

- 1 – Détergent : nettoie/élimine les salissures. 2 pts
Désinfectant : détruit les microorganismes.
- 2 – Efficace sur les bactéries 2 pts
car le produit est bactéricide. 1 pt
- 3 – Concentration adaptée au degré de salissure
Temps d'action. (1,5 pt x 2) = 3 pts
- 4 – Oui car il est « conforme aux arrêtés relatifs aux produits de nettoyage
du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires ». 2 pts
- 5 – Oui, c'est écrit sur le mode d'emploi. 2 pts
Accepter toute réponse cohérente.
- 6 – Diminution d'efficacité du produit. (1,5 pt x 2) = 3 pts
Risque chimique pour l'utilisation.
Accepter toute réponse cohérente.

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	CORRIGE
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 3/4

3^{ème} PARTIE – LA NUTRITION – 20 points

- 1.1 – Viande – poisson – œuf. 1 pt
- 1.2 – Le principal constituant alimentaire. 2 pts
- 1.3 – 2 œufs ou 100 g de poisson ou toute réponse cohérente. 2 pts
1 point si aliment + 1 point si quantité.
Equivalence protidique. 2 pts
- 1.4 – Le Label Rouge est un signe de qualité. 2 pts
Accepter toute réponse cohérente.
- 1.5.1 – L'estampille garantit la qualité sanitaire du produit et atteste que le produit
a été contrôlé par les services vétérinaires. 2 pts
- 1.5.2 - ① Pays d'origine
② Numéro d'agrément
③ Viande destinée aux échanges communautaires. 3 pts
- 1.6 – La croûte dorée est obtenue par :
- coagulation des protéines superficielles
- caramélisation des glucides. 2 pts
- 2.1 – Pas d'équivalence entre crème fraîche et yaourt ; l'un est un corps gras,
l'autre un produit laitier. 2 pts
- 2.2 – ½ L lait = 2 yaourts. 2 pts

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	CORRIGE
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 4/4