



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

CORRIGÉ

PREMIÈRE PARTIE : alimentation

(20 points)

1. 3 points (0,25 pt x 12)

Ingrédients	Groupe d'aliments	Constituant principal
Farine	Céréales - féculents	Glucides (amidon)
Lait	Produits laitiers	Protides - calcium
Sucre en poudre	Produits sucrés	Glucides
Œufs	Viande, œuf, poisson	Protides
Beurre	Matières grasses	Lipides
Viande de porc	Viande, œuf, poisson	Protides

2.1 1,5 point

La réaction de Maillard

2.2 2 points (2 x 1 pt)

Les protides
Les glucides

3. 3 points

Les lipides : fusion
Les protides : coagulation
Les sucres : caramélisation

4.1 2,5 points (5 x 0,5 pt)

Groupes en excès : - Viande, œuf, poisson
- Matières grasses
- Féculents

Groupes manquants : - Fruits et légumes crus et cuits
- Produits laitiers

4.2 2 point (4 x 0,5 pt)

A l'appréciation du correcteur :
- Volaille ou poisson
- Fruits ou légumes crus
- Fruits ou légumes cuits
- Produit laitier

B.P.

Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
2 h 00

Session
2009

Épreuve : E2 – U22 : Sciences appliquées

N° Sujet : 09-1683

Coefficient:
3

Folio
1 / 4

CORRIGÉ

5.1 3 points (2 x 1,5 pt)

- température du produit
- présentation, décor de l'assiette
- cuisson, dorure de la brioche...

5.2 3 points (2 x 1,5 pt)

- facteurs physiologiques : faim, besoin de manger...
- facteurs psychosensoriels : envie de manger, plaisir...
- facteurs socioculturels : habitudes, éducation, religion...

DEUXIÈME PARTIE :

(20 points)

1. 1 point

Par convection

2. 1 point (2 x 0,5 pt)

Par rayonnement

Par conduction

3. 2 points (4 x 0,5 pt)

1. Sens de circulation de l'air
2. Enceinte calorifugé
3. Turbine de ventilation
4. Éléments chauffants

4. 1,5 point

L'air est brassé mécaniquement grâce à la turbine de ventilation.

5. 2 points (2 x 1 pt)

- Meilleure répartition de la chaleur
- Possibilité de plusieurs cuissons en même temps
- Gain de temps.

6. 3 points (6 x 0,5 pt)

Indications	Grandeurs physiques	Unités
50 Hz	Fréquence	Hertz
380 V	Tension	Volts
16,2 kW	Puissance	kilowatts

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
2 h 00

Session
2009

Épreuve : **E2 – U22 : Sciences appliquées**

N° Sujet : **09-1683**

Coefficient:
3

Folio
2 / 4

CORRIGÉ

7. **2 points (2 x 1 pt)**
- Mise à la terre de l'appareil
- Disjoncteur différentiel
- 8.1 **0,5 point**
- corrosif
- 8.2 **1 point (2 x 0,5 pt)**
- Porter des gants
- Porter des lunettes de protection...
- 9.1 **2 points (2 x 1 pt)**
Détergent : élimine les salissures présentes sur une surface inerte
Désinfectant : élimine les micro-organismes présents sur les surfaces inertes
- 9.2 **0,5 point**
Gain de temps
- 9.3 **2 points (4 x 0,5 pt)**
- Action chimique (concentration, dosage)
- Action mécanique
- Temps d'action
- Température de l'eau
- 10.1 **1 point (2 x 0,5 pt)**
- passer la main sous l'eau
- appliquer une pommade surgraissante, type « biafine »
-
- 10.2 **0,5 point**
Porter des gants

TROISIÈME PARTIE : Microbiologie et hygiène

(20 points)

1. **1 point**
Contamination d'un aliment par des substances toxiques
2. **2 points (2 x 1 pt)**
- mauvais rinçage du matériel
- produit non-conforme, ...
- 3.1 **1 point**
- Origine extrinsèque
- 3.2 **1 point**
Contamination provenant du produit de nettoyage.

B.P.

Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
2 h 00

Session
2009

Épreuve : E2 – U22 : Sciences appliquées

N° Sujet : 09-1683

Coefficient:
3

Folio
3 / 4

CORRIGÉ

4. 3 points (6 x 0,5 pt)

Sources de toxicité	Mesure préventive
Sels métalliques	- choisir un emballage et matériau agréés au contact alimentaire
Additifs alimentaires	- utiliser des additifs alimentaires - respecter les proportions ou dosages autorisés
Surchauffe des graisses	- respecter les températures de cuisson
Pesticides	- nettoyer suffisamment les légumes, les fruits

5.1 1 point
Pathogène : qui rend malade

5.2 2 points (4 x 0,5 pt)
- salmonelle
- staphylocoque
- clostridium perfringens,...
- listéria

5.3.1 2 points (2 x 1 pt)
TIAC : Toxi-infection alimentaire collective
MIA : Maladie infectieuse alimentaire

5.3.2 2 points (2 x 1 pt)
TIAC : fabrication de toxine - toxinogénèse
MIA : nombre de microbes - virulence

6.1 1 point
Fermentation

6.2 2 points (2 x 1 pt)
Fermentation lactique et fermentation alcoolique

6.3 2 points (4 x 0,5 pt)
- présence de sucre - humidité
- température 30°C - milieu anaérobie

B.P.

Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR

CORRIGÉ
Code Spécialité :

Durée :
2 h 00

Session
2009

Épreuve : E2 – U22 : Sciences appliquées

N° Sujet : 09-1683

Coefficient:
3

Folio
4 / 4