



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille 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.

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.

MENTION COMPLEMENTAIRE
Employé Traiteur

ET2 - SCIENCES APPLIQUÉES A LA
NUTRITION ET A L'HYGIENE

1^{ère} Partie : <i>Sciences appliquées à la nutrition</i>	/ 6,5 Points
2^{ème} Partie : <i>Sciences appliquées à l'hygiène</i>	/ 13,5 Points
<u>TOTAL</u>	/ 20 Points
<u>NOTE</u>	/ 20 Points

CORRIGE

	Session : 2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	MC Employé traiteur		
Intitulé de l'épreuve :	Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type :	Durée :1h	Coefficient :3	Page : 1 / 5

1^{ère} Partie: sciences appliquées à la nutrition 6,5 points

1. Le menu de fête suivant a été servi, à des adultes, par le traiteur chez lequel vous exercez votre activité professionnelle.

Plats	Glucides (en g)	Protides(en g)	Lipides (en g)
Quenelles de poissons	1,6	4,4	10,4
Huîtres chaudes	1,6	14,9	23,6
Noisette de chevreuil	9,4	19,7	17,2
Feuillantine au chèvre	23,9	6,5	12
Assiette de pâtisseries	44	6,4	26,3

- 1.1 Retrouver le constituant alimentaire le plus représenté dans les préparations de ce menu.(0,5pt)

Lipides

- 1.2 Indiquer deux conséquences possibles pour la santé d'une consommation excessive de ce constituant.(1pt)

-risques de maladies cardiovasculaires, infarctus

-hypercholestérolémie, risque d'obésité

- 1.3 Nommer le groupe d'aliments non représenté dans ce menu.(1 pt)

Les légumes et fruits cuits ou crus

- 1.4 Citer un des constituants de ce groupe et indiquer son rôle dans l'organisme.(1pt)

- vitamines → rôle fonctionnel
- fibres → transit intestinal
- minéraux → rôle fonctionnel

Pour lier les sauces, le charcutier traiteur utilise de l'amidon.

- 1.5 Nommer la transformation physico-chimiques de l'amidon permettant la réalisation de sauces et la décrire.(2pts)

- l'amidon est partiellement décomposé sous l'effet de la chaleur.
- il y a gonflement des grains d'amidon, éclatement, libération de l'amidon et avec l'eau, il y a formation d'un empoids qui formera un gel en refroidissant.

	Session : 2010	Facultatif :
Examen et Spécialité :	MC Employé traiteur	
Intitulé de l'épreuve :	Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène	
Type :	Durée :1h	Coefficient :3 Page : 2 / 5

1.6 Nommer deux produits, riches en amidon, pouvant servir à la liaison des sauces. (2x0,5=1pt)

-fécule de pomme de terre, maïzena (amidon de maïs), farine de blé.

2^{ème} partie: sciences appliquées à l'hygiène 13,5 points

2. Le charcutier traiteur peut utiliser deux types de liaison pour le service de ce repas.

2.1 Compléter le tableau ci-dessous. (3pts)

Liaison :chaude (0,25 pt)	Liaison :froide (0,25 pt)
Consommation le jour de fabrication	Consommation:J+3 (0,5pt)
Maintient de la température à...+63°C Jusqu'à la consommation (0,25 x2 = 0,5pt)	-refroidissement rapide à + 10°C à coeur en moins de 2 heures -stockage et transport à + 3 °c -remise en température à + 63°C en moins d'une heure (0,25x6= 1,5pt)

2.2 Justifier au regard de la réglementation les températures des deux types de liaison. (1pt)

-limiter la multiplication microbienne

2.3 Après le refroidissement les PCEA sont stockés en chambre froide.

2.31 Compléter le tableau en attribuant le numéro correspondant à chaque organe (0,25ptsx8=2pts)

	Session : 2010	Facultatif :
Examen et Spécialité :	MC Employé traiteur	
Intitulé de l'épreuve :	Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène	
Type :	Durée :1h	Coefficient :3 Page : 3 / 5

N°	Organe ou élément	N°	Organe ou élément
6	Moteur compresseur	7	Évaporateur
2	Détendeur	4	Condenseur
3	Isolant	8	Température avec voyant lumineux
1	Enceinte de la chambre froide	5	Ventilateur

2.32 Énoncer deux règles à respecter pour le stockage des plats cuisinés en chambre froide. (2pts=1x2)

- filmer ou couvrir toutes préparations
- utiliser les rayonnages afin de permettre la circulation de l'air (ne rien mettre à la base de la chambre froide)
- ne pas les surcharger
- limiter l'ouverture de la porte

2.4 Soucieux de l'hygiène dans le laboratoire, vous effectuez quotidiennement l'entretien en appliquant la procédure suivante :

- prélever à l'eau claire
- appliquer un détergent-désinfectant à usage alimentaire
- laisser agir
- rincer
- sécher

2.41 Justifier chacune des opérations. (0,5pts x5 = 2,5pts)

Opérations d'entretien	Justification
- prélever à l'eau claire	Éliminer les salissures non adhérentes
- appliquer un détergent-désinfectant à usage alimentaire	Nettoyer et désinfecter les surfaces en contact avec les aliments
-laisser agir	Détruire les M.O

Session :	2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	MC Employé traiteur		
Intitulé de l'épreuve :	Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type :	Durée :1h	Coefficient :3	Page : 4 / 5

-rincer	Eliminer le produit puisqu'il y a contact alimentaire
-sécher	Eviter la multiplication de nouveaux germes

2.5 A partir de l'étiquette du produit ci contre:

2.5.1 Relever le type de produit.(0,5 pt)

détergent, dégraissant, désinfectant en milieu alimentaire

2.5.2 Relever les types de micro-organismes sur lesquels agit ce produit.(1pt)

-bactéries

-champignons microscopiques

2.5.3 Identifier le risque représenté par le pictogramme.(0,5pt)

-risques de brûlures chimiques – produit corrosif

2.5.4 Indiquer une précaution à prendre lors de l'utilisation de ce produit.(1pt)

Ne pas mélanger à un autre produit.

A n'utiliser que dilué dans l'eau....

Mettre des gants

	Session : 2010	Facultatif :
Examen et Spécialité :	MC Employé traiteur	
Intitulé de l'épreuve :	Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène	
Type :	Durée :1h	Coefficient :3
		Page : 5 / 5