



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
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.

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

SAVOIRS ASSOCIES	DOCUMENT	BAREME	NOTATION
1^{ère} partie : L'hygiène et la prévention – La qualité alimentaire – Les micro-organismes – L'altération des aliments		21,5 points	
2^{ème} partie : La nutrition – Les aliments – Les constituants alimentaires		20 points	
3^{ème} partie : La qualité alimentaire		18,5 points	

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session juin 2010	
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 h 00	Coef : 3	Page : 1/4

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

- 1 - * Vérifier l'intégrité des emballages et l'aspect des produits
* Vérifier la température interne des produits (ou du camion) et la chaîne de froid
* Vérifier la DLC ou DLUO des produits (et toute autre réponse logique) (3 x 1) = 3 pts

(14 x 0,5) = 7 pts

Produits alimentaires	Mode de conservation	Température de conservation	Durée de conservation (DLC ou DLUO)	Action sur la vie des micro-organismes
Lait stérilisé UHT	Stérilisation à ultra haute température	Température ambiante	DLUO	Destruction totale des micro-organismes
Lait pasteurisé	Pasteurisation	4°C	DLC	Destruction de la plupart des micro-organismes
Plats cuisinés sous-vide	Sous-vide	4°C	DLC	Les micro-organismes aérobies sont détruits
Steaks hachés surgelés	Congélation (seule réponse acceptée)	-18°C	DLUO	Arrêt du développement de tous les micro-organismes

3 – Le sous-vide est une méthode de conservation qui consiste à éliminer l'air de l'emballage. 2 pts

4 – DLC = permet de garder les qualités microbiologiques et organoleptiques des produits. 1 pt

5 – Aérobie = micro-organismes qui vivent en présence d'oxygène.
Mésophile = micro-organismes qui se multiplient activement à température ambiante. (2 x 1) = 2 pts

6 - * Présence d'eau
* Présence de substances nutritives. (2 x 1) = 2 pts

7 – Changement d'odeur, de couleur, de goût. (3 x 0,5) = 1,5 pt

8 - Oxygène de l'air 1 pt

9 – * Huile d'olive : rancissement
* Haricots verts frais : pourrissement (brunissement, ramollissement)
* Lait pasteurisé : caillage
* Pain : moisissure, rassisement (4 x 0,5) = 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 2/4

2^{ème} PARTIE : LA NUTRITION

1.1 -

6 pts

Un aliment riche en protides	Lait ou sardines ou steak ou oeufs
Un aliment riche en lipides	Huile ou beurre
Un aliment riche en amidon	Pomme de terre ou pain ou lentilles
Un aliment riche en glucides simples	Confiture ou sucre
Un aliment riche en calcium	Lait
Un aliment riche en vitamine C	Citron

1.2 -

4 pts

Energie thermique	Lipides
Energie musculaire	Glucides
Plastique, constructeur	Protides
Construction du squelette et des dents	Calcium

2 -

2 pts

Composant alimentaire	A	B	C	D
N° de la modification correspondante	4	3	1	2

3 -

5 pts

Qualité organoleptique	Sens mis en jeu
Dorées	Vue
Sucrées	Goût
Croustillantes	Ouïe
Moelleuses	Toucher
Odeur agréable	Odorât

4 - * Le contraste (couleur, forme...), rangement...

* Le support, la lumière, le décor...

+ toutes réponses logiques et sensées.

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 3/4

3^{ème} PARTIE : LA QUALITE ALIMENTAIRE

- 1 - * Il élimine les salissures visibles, ou il mouille et décolle les salissures grasses
* Il élimine les micro-organismes. 2 pts
- 2 – Toutes les surfaces alimentaires. 1 pt
- 3 – Produit irritant. 1 pt
- 4 - * Respect de la dilution = concentration 7,5 ml/l
* Temps d'application = 5 min (ne pas accepter rincer comme réponse) 2 pts
- 5 – Les bactéries, car il est bactéricide. 2 pts
- 6 – Protocole d'entretien (9 x 0,5) = 4,5 pts

	Entretien de la vitrine
Fréquence	- quotidien
Matériels nécessaires	- lavettes - brosses -seau...
Méthode	- enlever les grosses salissures - appliquer le produit - laisser agir 5 min minimum - rincer - laisser sécher (ou essuyer avec du papier absorbant)

- 7.1 – Pour éviter une contamination accidentelle. 1 pt
- 7.2 - * Stocker à l'abri de la chaleur
* Stocker à l'abri de la lumière...
* Stocker dans les emballages d'origine ou en étiquetant le produit correctement 2 pts
- 8 – DSV : Direction des services vétérinaires
DDCCRF : Direction départementale de la consommation, la concurrence et la répression des fraudes 2 pts
- 9 – GBPH : Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène. 1 pt

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