



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	

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 2010	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 : 1/9
NOM :			Prénom :	

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

Dans la supérette où vous travaillez, on vous demande de réceptionner les produits suivants :

➤ Filets de pommes de terre	➤ Boîtes de sardines
➤ Lait stérilisé UHT	➤ Yaourts
➤ Lait frais pasteurisé	➤ Steaks hachés surgelés
➤ Pains et baguettes	➤ Œufs
➤ Confitures	➤ Haricots verts frais
➤ Plats cuisinés sous vide	➤ Lentilles
➤ Citrons	➤ Beurre
➤ Huile d'olive	➤ Sucre

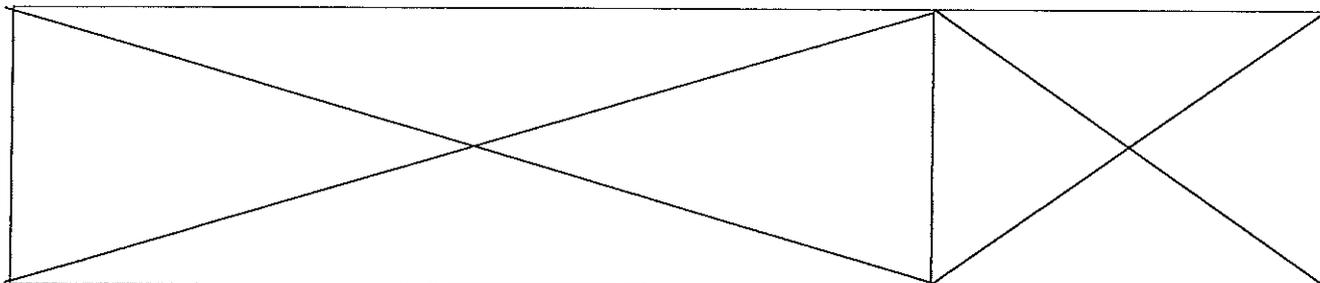
1 – Citer 3 contrôles qualitatifs à effectuer au moment de la réception des produits.

2 – Parmi les produits alimentaires réceptionnés certains ont subi des traitements afin d'augmenter la durée de conservation.

Compléter le tableau ci-dessous à l'aide de vos connaissances.

Produits alimentaires	Mode de conservation (en toute lettre)	Température de conservation	Durée de conservation (DLC ou DLUO)	Action sur la vie des micro-organismes
Lait stérilisé UHT				
Lait pasteurisé				Destruction de la plupart des micro-organismes
Plats cuisinés sous-vide	Sous-vide			
Steaks hachés surgelés				

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 2/9



3 – Donner le principe de conservation par le sous-vide.

4 – Préciser l'intérêt de respecter la DLC pour le consommateur.

Une des causes d'altération des aliments est la présence de micro-organismes. La flore d'altération se compose essentiellement de micro-organismes « aérobies » et « mésophiles ».

5 – Définir ces 2 termes :

- aérobies : _____

- mésophiles : _____

6 – Citer 2 autres conditions de vie favorables au développement des micro-organismes.

7 – Citer les 3 principales modifications organoleptiques subies par les aliments lors d'une altération.

8 – Citer une cause d'altération des aliments autre que microbiologique.

9 – Préciser le résultat de l'altération possible pour les produits suivants :

➤ Huile d'olive : _____

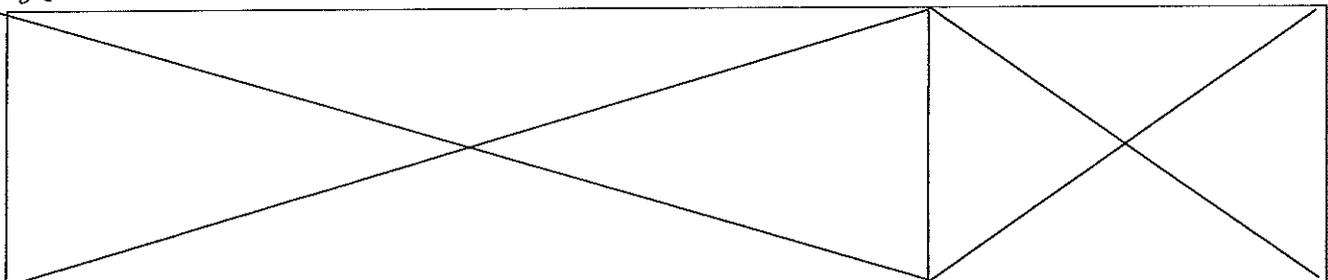
➤ Haricots verts frais : _____

➤ Lait pasteurisé : _____

➤ Pain : _____

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 3/9

✂



2^{ème} PARTIE : LA NUTRITION

1 – A partir de la liste des aliments réceptionnés page 1, compléter les tableaux ci-dessous :

1.1 – Choisir :

Un aliment riche en protides	
Un aliment riche en lipides	
Un aliment riche en amidon	
Un aliment riche en glucides simples	
Un aliment riche en calcium	
Un aliment riche en vitamine C	

Les composants alimentaires ont des rôles différents.

1.2 – Indiquer pour chaque rôle cité, le nom du composant alimentaire correspondant.

Rôle	Composant alimentaire
Energie thermique	
Energie musculaire	
Plastique, constructeur	
Construction du squelette et des dents	

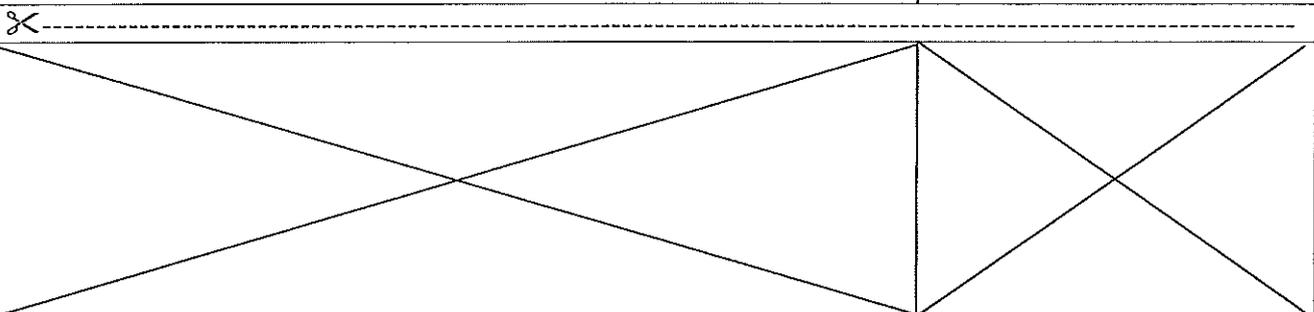
2 - Sous l'action de la chaleur les composants alimentaires subissent des modifications.

Associer à chacun des composants cités, la modification correspondante en la notant par son numéro, dans le tableau.

- | | |
|----------------|--------------------|
| A – Lipides | 1 – Coagulation |
| B – Saccharose | 2 – Ramollissement |
| C – Protides | 3 – Caramélisation |
| D – Fibres | 4 – Fusion |

Composant alimentaire	A	B	C	D
N° de la modification correspondante				

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 4/9



3 – Vous êtes chargés de vous occuper de la présentation du rayon viennoiseries. Celles-ci peuvent être caractérisées par les qualités organoleptiques suivantes : dorées, sucrées, croustillantes ou moelleuses, odeur agréable.

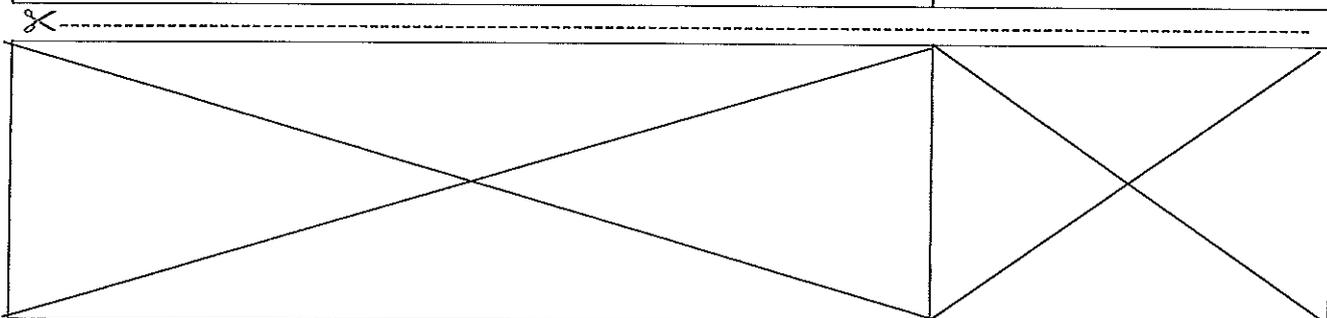
Citer pour chaque qualité organoleptique, le sens mis en jeu.

Qualité organoleptique	Sens mis en jeu
Dorées	
Sucrées	
Croustillantes	
Moelleuses	
Odeur agréable	

4 – Afin de mieux satisfaire la clientèle, votre employeur vous demande d’apporter une attention particulière pour la présentation en vitrine de ces produits.

Proposer 3 éléments permettant de mettre en valeur les 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 5/9



3^{ème} PARTIE : LA QUALITE ALIMENTAIRE

Vous disposez, pour l'entretien des vitrines réfrigérées d'un produit « dégraissant-désinfectant » dont l'étiquette est donnée dans le document 1.

Après observation de cette étiquette et en vous aidant de vos connaissances, répondre aux questions suivantes.

1 – Expliquer le mode d'action d'un produit « dégraissant-désinfectant ».

2 – Citer les surfaces sur lesquelles ce produit peut être employé.

3 – Donner la signification du pictogramme de danger.

4 – Relever 2 conditions d'efficacité de ce produit.

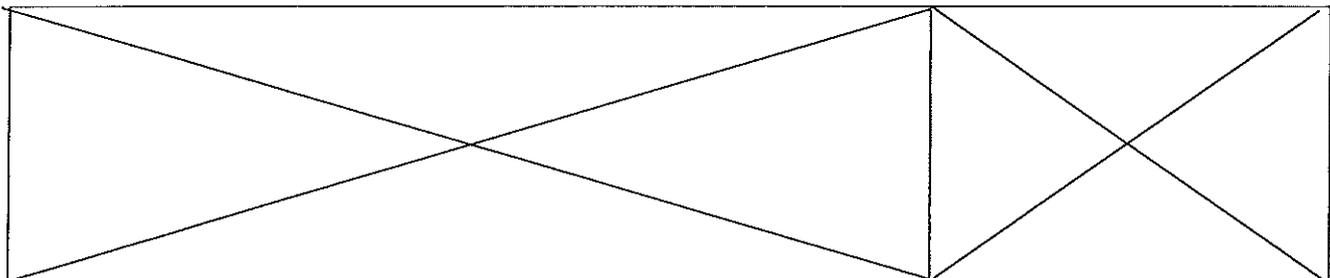
5 – Préciser sur quelle famille de micro-organisme ce produit est efficace. Justifier votre réponse.

6 – Compléter le protocole d'entretien d'une vitrine réfrigérée.

	Entretien de la vitrine réfrigérée
Fréquence	-
Matériels nécessaires	- - -
Méthode	- - - - - -

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 6/9

✂



7 - La réglementation prévoit le rangement des produits d'entretien dans un local spécialisé séparé des réserves alimentaires.

7.1 – Justifier cette exigence de la réglementation.

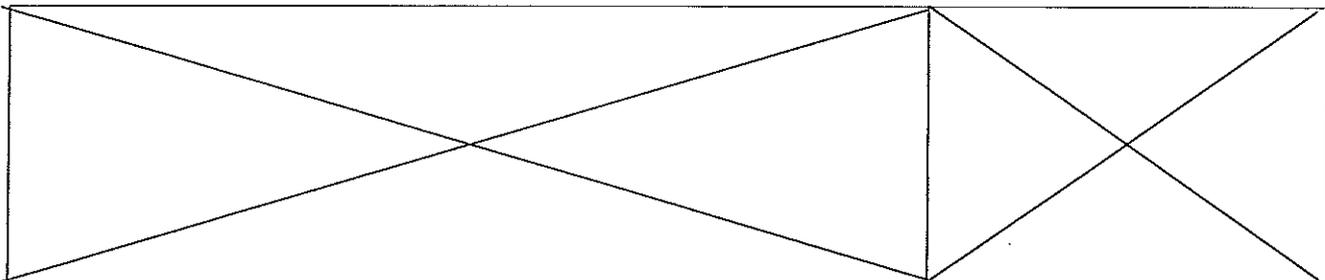
7.2 – Donner 2 autres conseils de stockage des produits d'entretien.

8 – Citer 2 services de l'Etat susceptibles de contrôler la qualité de votre activité professionnelle.

9 – Ils vous recommandent d'utiliser le GBPH pour mettre en place l'entretien de votre point de vente.
Décoder le sigle GBPH.

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 7/9

✂



Suma

Dégraissant désinfectant chloré

D10.4

Description

Suma D10.4 est un puissant dégraissant désinfectant bactéricide pour le nettoyage et la désinfection des surfaces fortement souillées en cuisine en une seule opération.

Propriétés principales

Suma D10.4 est un puissant alcalin-chloré pour le nettoyage et la désinfection de toutes surfaces fortement souillées en cuisine et en particulier les sols, les murs et les surfaces de préparations alimentaires.

La formule composée de chlore et d'agents alcalins rend le produit particulièrement efficace sur un grand nombre de micro-organismes, quelle que soit la dureté d'eau.

Avantages

- Permet de dégraisser en profondeur les sols de cuisine.
- Permet le blanchiment des surfaces corrodées en cuisine.
- Permet de nettoyer et de désinfecter en une seule opération.
- Attaque les graisses et les souillures généralement rencontrées en cuisine.
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliorant le niveau d'hygiène en cuisine.
- Compatible avec toutes les duretés d'eau.
- Préviend les risques de glissance des sols.

Mode d'emploi

Méthode générale de nettoyage et de désinfection :

1. Utiliser à une concentration de 7.5 ml/L pour un effet bactéricide.
2. Appliquer la solution à l'aide d'une lavette, d'une brosse ou utiliser un poste de désinfection.
3. Laisser agir 5 minutes minimum.
4. Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces en contact avec des denrées alimentaires. Utiliser une raclette pour faciliter le rinçage.
5. Laisser sécher.

Utilisation en poste mousse :

Utiliser Suma D10.4 à une concentration comprise entre 30 et 50 ml/L à 20°C et laisser agir de 5 à 20 minutes.

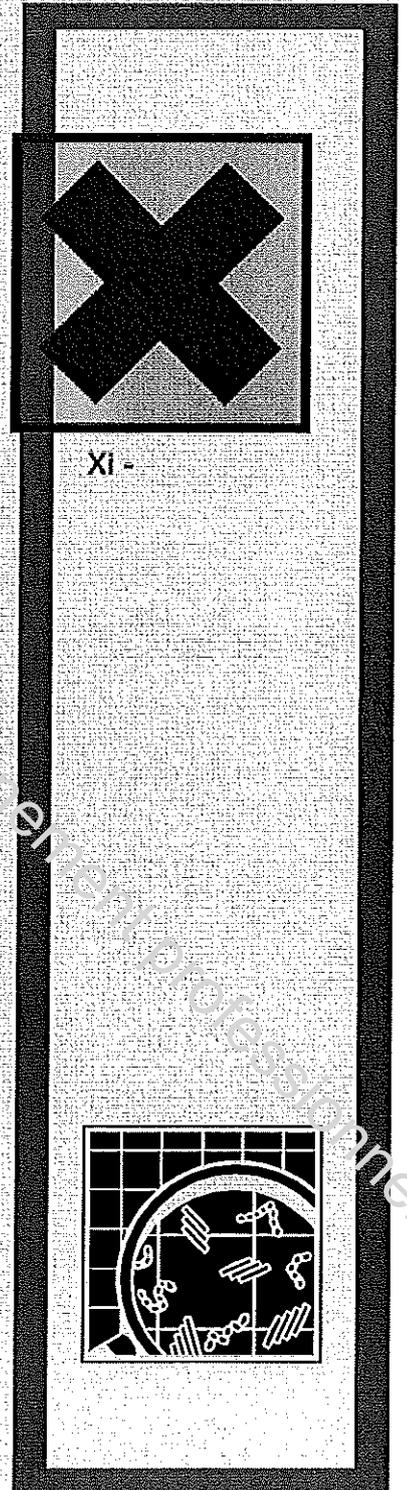
Données techniques

Aspect :	Liquide limpide jaune pâle
pH solution à 1% :	10,5 – 11,0
Densité à 20°C :	110 g/cm ³

Date limite d'utilisation optimale :

3 mois après la date de fabrication.

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être considérées comme des spécifications.



Suma

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Manipulation : les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité accessible sur Internet : www.diese-fds.com.

Stockage : conserver le produit dans son emballage d'origine fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, **Suma D10.4** est adapté pour une utilisation sur la majorité des matériaux généralement rencontrés en cuisine. Pour plus de renseignement sur la compatibilité chimique vis-à-vis des matériaux en Inox, se référer au dossier technique de ce produit, disponible sur simple demande.

Suma D10.4 n'est pas compatible sur les métaux légers comme le cuivre ou l'aluminium.

Méthode de test

Pour un dosage chimique du produit en dilution, ainsi que pour détecter d'éventuelles traces résiduelles de **Suma D10.4** sur les surfaces traitées, veuillez contacter votre représentant JohnsonDiversey.

Normes

Suma D10.4 présente une activité bactéricide à 0.25% v/v selon la norme NFT72 301 spectre 5, en présence d'eau dure à 30°F, en 5 minutes de temps de contact, à 20°C.

Législation

Produit conforme à la législation relative :

- au Règlement Détergent CE 648/2004,
- aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/99).

AMM N°9900061 délivrée par le Ministère de l'Agriculture en tant que bactéricide à 0.75% pour les locaux de stockage et le matériel de transport (POA/PCV) et le matériel de stockage (POV).

Matière active : hypochlorite de sodium 2.2% (m/m) exprimé en chlore actif.

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
7515995	20L
7516425	2x5L

MC 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 – Page 9/9

JohnsonDiversey (F)
9-11 Avenue du Val de Fontenay
94133 Fontenay sous Bois
Tel. 01 45 14 76 76
www.johnsondiversey.fr