



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

Campagne 2010

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.

ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ

Le barème est donné à titre indicatif et en aucun cas la répartition globale des points par question figurant sur le sujet donné aux candidats ne doit être modifiée.

- I.1. (1,5 pt)** Les effets avérés des acides gras trans sur la santé humaine sont :
- le cancer du sein.
 - l'augmentation du risque cardio-vasculaire (par l'augmentation du cholestérol LDL et la diminution du cholestérol HDL).
 - une moindre digestion et absorption des acides gras essentiels ce qui produit une baisse nutritionnelle pouvant aboutir à une carence nutritionnelle.

- I.2. (0,5 pt)** AFSSA : Agence Française pour la Sécurité Sanitaire des Aliments
Elle a un rôle consultatif auprès des autorités législatives, elle donne son avis sur des sujets ayant trait à la sécurité sanitaire des aliments.

- I.3. (2 pts)** Intrinsèque : Toxine qui fait partie intégrante de l'aliment dans son état naturel.
Extrinsèque : Toxine qui a été rajoutée intentionnellement ou non à l'aliment.

Intrinsèque	Extrinsèque
Pdts laitiers	chips
viandes	gâteaux industriels
	huile par chauffage

- I.4. (3 pts)** Les acides gras trans permettent de modifier :
- la texture qui rend les aliments plus fermes, moins suants.
 - la conservation par la caractéristique anti-oxydante des trans.
 - la neutralisation des odeurs par leur addition à des huiles de poisson.

- II.1. (1 pt)** - Utiliser des huiles supportant les températures élevées
- Respecter le nombre d'utilisation
 - Filtrer les huiles de friture
 - Utiliser des fritures avec zone froide

- II.2. (1 pt)** les informations obligatoires sur l'étiquetage

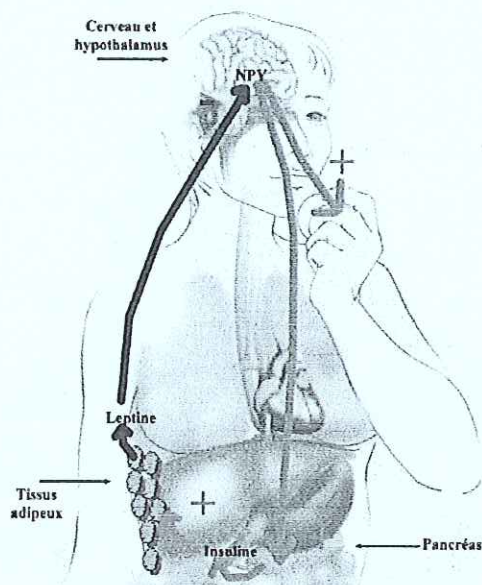
- dénomination de vente
- liste des ingrédients
- DLC / DLUO
- indication du numéro de lot
- poids net
- distributeur du produit
- allergènes potentiels

Remarque : si le produit est diététique et destiné à une alimentation particulière, l'étiquetage nutritionnel est obligatoire.

Session 2010	Brevet de Technicien Supérieur HÔTELLERIE-RESTAURATION Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Durée	3 heures
		Coefficient	2
HRBSA	SCIENCES APPLIQUÉES (Unité U5)	Feuille / Corrigé	1/3

II.3. (0,5 pt) La faim est déclenchée par un déficit d'énergie dans l'organisme.

II.4. (1 pt)



Rétrocontrôle hormonal de la prise de nourriture

II.5. (1,5 pt) Les fibres alimentaires gonflent le volume de l'estomac qui de ce fait envoie des informations nerveuses en direction de l'hypothalamus pour lui signifier l'arrêt de la prise alimentaire.

Satiété : Période durant laquelle l'individu n'a plus faim, ne consomme plus d'aliment. C'est la période qui sépare deux repas.

III.1. (1 pt) Deux tableaux sont concernés par les observations faites dans cette entreprise :

- MP 57 car les gestes sont répétitifs et les postures contraignantes.
- MP 98 car le port de charges lourdes est souvent la cause de restrictions d'aptitude.

III.2. (2 ps)

- MP 57
- privilégier des pauses
 - faire des rotations de personnel
 - former le personnel aux gestes et postures
 - changer le personnel de poste
 - investir dans un matériel plus ergonomique
 - ...

- MP 98
- utiliser des aides mécaniques pour soulever des charges
 - se mettre à plusieurs pour soulever des charges
 - former les personnels aux gestes et postures
 - fractionner les charges à porter
 - ...

Session 2010	Brevet de Technicien Supérieur HÔTELLERIE-RESTAURATION Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Durée	3 heures
		Coefficient	2
HRBCA	SCIENCES APPLIQUÉES (Unité U5)	Feuille / Corrigé	2/3

III.3. (3 pts)

Les interlocuteurs		Rôles
E X T E R N E S	CRAM	<ul style="list-style-type: none"> - analyse les risques de l'entreprise - propose des mesures préventives
	Inspecteur du travail	<ul style="list-style-type: none"> - veille au respect du droit du travail en entreprise - a un rôle de conseil, de contrôle, de conciliation
	Médecin, infirmière	<ul style="list-style-type: none"> - veille à l'état de santé des personnels en surveillant les conditions d'hygiène - donne des conseils quant à l'amélioration des conditions de travail
I N T E R N E S	Chef entreprise	<ul style="list-style-type: none"> - prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la santé des personnels
	CHSCT	<ul style="list-style-type: none"> - veille à la protection de la santé et sécurité des salariés de l'établissement

III.4. (2 pts)

Salariés :

- formation à la problématique TMS
- communication entre tous les acteurs de l'entreprise
- amélioration des postes grâce à l'ergonomie
- amélioration de la santé
- diminution pénibilité au travail
- ...

Entreprise :

- rentabilité améliorée
- maladies professionnelles en diminution
- travaux d'aménagement des postes
- ...

Session 2010	Brevet de Technicien Supérieur HÔTELLERIE-RESTAURATION Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Durée	3 heures
		Coefficient	2
HRBSCA	SCIENCES APPLIQUÉES (Unité U5)	Feuille / Corrigé	3/3