



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

La calculatrice (conforme à la circulaire N°99-186 du 16-11-99) est autorisée.

1. NUTRITION (5 points)

Les comportements alimentaires en France ont changé. Depuis quinze ans, les ménages ont légèrement accru la part des produits sucrés dans leur budget. Cette progression se concentre sur les produits transformés tels que les produits à base de chocolat et confiseries.

1.1 Nommer le glucide composé principal contenu dans les produits sucrés.

-

1.2 Citer deux aliments à saveur non sucrée contenant des glucides.

-

-

Dans la ration alimentaire, les glucides tiennent une place importante.

1.3 Indiquer le pourcentage de l'apport énergétique journalier que doivent représenter :

- les glucides totaux :

- les glucides à saveur sucrée :

1.4 Préciser quatre conséquences défavorables pour la santé d'une consommation excessive de produits sucrés.

-

-

-

SUJET

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION**

Épreuve : **E1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE**
Sous-épreuve B1 – U12 :
SCIENCES APPLIQUÉES

Session : **2010**

Coef : **1**

Durée : **1 h 15**

Repère : 1006-RESTB

Ce sujet comporte **8** pages

Page **1/8**

1.5 Certains consommateurs diminuent leur consommation de sucre au profit des édulcorants.

1.5.1 Définir un édulcorant.

1.5.2 Indiquer une raison de l'augmentation de la consommation d'édulcorant.

2. QUALITÉ SANITAIRE (5,5 points)

Le laboratoire Dyonisos effectue tous les mois des analyses microbiologiques à partir de plats témoins du restaurant « Le Faisan Rouge ».

2.1. Indiquer trois objectifs en général des plats témoins.

-
-
-

2.2 Les résultats d'un contrôle d'une crème anglaise sont donnés en **ANNEXE 1**.

2.2.1 Choisir parmi les propositions suivantes la conclusion adaptée à cette analyse microbiologique :

- Satisfaisante
- Acceptable
- Non satisfaisante.

2.2.2 Justifier la réponse.

2.2.3 Indiquer deux modes de contamination possibles de cette crème anglaise en prenant en compte les résultats obtenus.

-

2.2.4. Proposer deux moyens de prévention pour éviter une telle contamination.

-
-

Un restaurateur doit effectuer d'autres autocontrôles.

2.3. En citer trois.

-

-

-

2.4. Préciser, en toutes lettres, les deux services administratifs qui contrôlent la qualité sanitaire des produits alimentaires.

-

-

3. ÉQUIPEMENTS, LOCAUX ET AMBIANCES PROFESSIONNELS (6,5 points)

Le chef du restaurant « Le Faisan Rouge » veut changer les plaques de cuisson. Il se renseigne sur les performances de différents modèles commercialisés.

3.1. Comparer la consommation d'énergie des quatre modèles proposés dans l'**ANNEXE 2** pour déterminer le plus économique. *Présenter le détail des calculs sous forme de tableau.*

3.2 Le restaurateur choisit d'acheter la table de cuisson vitrocéramique présentée en **ANNEXE 3**.

3.2.1. Nommer le mode de production de la chaleur des éléments radiants de cet équipement.

3.2.2 Identifier les deux éléments chauffants utilisés pour cet équipement et expliquer leurs principes de fonctionnement.

Élément chauffant	Principe de fonctionnement

3.2.3. Expliquer la mention **IP 48** qui figure sur la plaque signalétique de la table de cuisson.

3.2.4. Indiquer deux caractéristiques du matériau « vitrocéramique » et justifier son utilisation.

-

-

4. SÉCURITÉ, ÉCONOMIE, SECOURISME (3 points)

La reconnaissance d'un accident en accident du travail donne droit à certaines prestations.

4.1 Citer deux prestations.

-

-

À partir de l'**ANNEXE 4**, en présentant les réponses sous forme d'un tableau.

4.2 Relever les trois origines d'accidents les plus fréquentes en restauration.

4.3 Indiquer pour chacune :

- une cause possible
- une mesure de prévention adaptée

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau SCEREN

ANNEXE 1

Laboratoire DYONISOS

Dénomination du produit : Crème anglaise

Conditionnement : pot stérile

Température : 4°C

Numéro d'examen : 1042

Date du prélèvement : 12 avril 2009

Micro-organismes recherchés	Résultats	Norme
Micro-organismes aérobies 30°C/g	290 000	300 000
Coliformes 30°C par g	650	1 000
Coliformes fécaux par g	0	1
Staphylococcus aureus par g	1 500	100
Anaérobies sulfito-réducteurs 46°C par g	5	10
Salmonella (dans 25 g)	0	absence

ANNEXE 2

Test de montée à l'ébullition de deux litres d'eau puisée à + 10°C effectué en laboratoire avec des récipients très adaptés

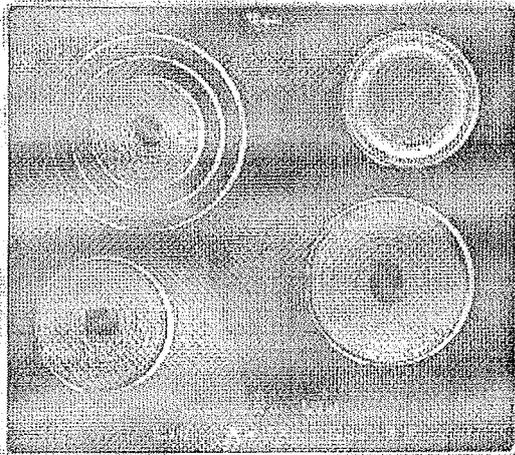
	PLAQUE EN FONTE	HALOGENE	RADIANT	INDUCTION
PUISSANCE (W)	1300	1800	1800	1800
TEMPS (minutes)	9,9	10,7	9,9	7,7

*D'après « sciences appliquées » Bac pro restauration alimentation. Rougier-Chrétien-Laprévotte-Thiébaud.
Editions BPI 2000*

ANNEXE 3

Table de cuisson vitrocéramique

Source : <http://www.whirlpool.fr/app.cnt/whi/fr>



Tension d'alimentation	230 V
Fréquence d'alimentation	50 Hz
Fusible de protection	27.8 A
IP 48	

CARACTERISTIQUES

Nombre de foyers	4
Inducteur	0
Gaz	0
Radiant	3
Halogène	1

▼ DIMENSIONS

Hauteur x largeur x Profondeur (cm)	4,6x59x51
Largeur (cm)	58
Découpe du plan de travail en largeur (cm)	56
Découpe du plan de travail en profondeur (cm)	49
Découpe minimum du plan de travail en hauteur (cm)	4,2
Poids net (kg)	8,5
Hauteur x largeur x Profondeur emballage (cm)	14x65x55
Poids avec emballage (kg)	10

▼ EQUIPEMENTS

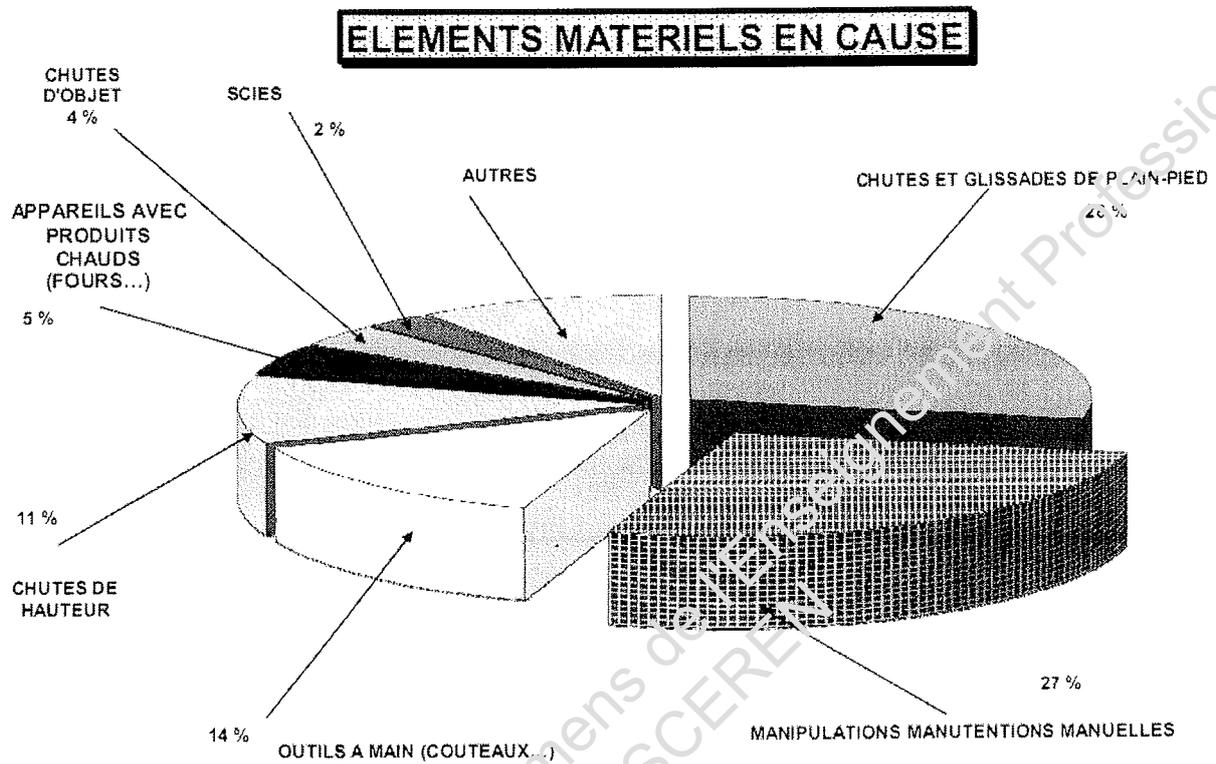
Indicateur de chaleur résiduelle	oui
Témoin lumineux de mise sous tension	oui
Famille	Vitrocéramique
Position des commandes	Frontales

ANNEXE 4

ACCIDENTS DU TRAVAIL

ANNEE 2007

RESTAURANTS ET CAFES-RESTAURANTS



Source : CNAMTS