

**SCEREN**

SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

Réseau SCEREN

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

Base Nationale des Sujets d'Examens

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

# CORRIGÉ

## PREMIÈRE PARTIE : MICROBIOLOGIE ET HYGIENE (20 POINTS)

A partir de l'annexe 1 et de vos connaissances

**1.1** Citer les différentes familles de microorganismes intervenant dans la fabrication du saucisson sec. (2 x 1pt)

- Bactérie

- Champignons microscopiques ou moisissures

**1.2.** Indiquer le microorganisme pathogène (1 pt)

- Staphylococcus Auréus

**1.3.** Donner la signification de TIAC (1 pt)

- Toxi - infection - alimentaire - collective

**1.4.** Citer les caractéristiques de « Staphylococcus aureus » (3 pts)

- Forme : - Ronde

- Origine du microorganisme : - Plaque infectée (voie cutanée)

- Infections des voies respiratoires

- Symptômes : - Diarrhée - Douleur abdominale

- Temps d'incubation : - Court

Base Nationale des Sujets d'Examen d'Enseignement Professionnel Réseau SCEREN

**B.P.**

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

**CORRIGÉ**

Code Spécialité :

Durée :  
2 h 00

Session  
2010

Épreuve : **E2 – U22 : Sciences appliquées**

N° Sujet : **10-1643**

Coefficient:  
3

Folio  
1 / 7

# CORRIGÉ

## ANNEXE 1

A partir de l'annexe 2 « FERMENTATION »

2.1. Enumérer les différentes conditions favorables à l'élaboration du saucisson sec. (3 x 0,5 pt)

- Température entre + 25°C et + 37°C
- pH entre 6 et 5,3 (pH acide)
- Taux humidité (AW entre 0,90 et 0,98)

2.2. Justifier le rôle de la température sur le développement des microorganismes. (1,5 pt)

- Permet la multiplication intense des microorganismes

2.3. Proposer une définition simple de la notion « Activité de l'eau » (A.W.) (2 pts)

- Activité de l'eau représente la quantité d'eau disponible ou libre dans l'aliment

2.4. Compléter le tableau suivant : (4 pts = 2 x 1 pt + 4 x 0,5 pt)

	Definition	Exemple de M.O.
Flore utile	Ensemble de m.o. nécessaires à la fermentation du saucisson sec	- Lactobacillus sakei - Micrococcus et Staphylococcus non pathogènes
Flore nuisible	Ensemble des m.o. provoquant l'altération ou des maladies	- Salmonella - listéria monocytogène ou Staphylococcus aureus

Base Nationale des Sujets d'Enseignement Professionnel Réseau CEREN

B.P.

Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR

CORRIGÉ  
Code Spécialité :

Durée :  
2 h 00

Session  
2010

Épreuve : E2 – U22 : Sciences appliquées

N° Sujet : 10-1643

Coefficient:  
3

Folio  
2 / 7

# CORRIGÉ

2.5. Proposer quatre mesures d'hygiène pour éviter la multiplication de la flore pathogène. (4 x 1 pt)

- Matériel = Nettoyage-désinfection
- Milieu =
- Matière première → DLC lieu de stockage
- Méthode = Marche en avant / Chaîne du froid
- Main d'œuvre = Lavage des mains - Tenue vestimentaire






## DEUXIÈME PARTIE : QUALITE NUTRITIONNELLE ET ORGANOLEPTIQUE DES ALIMENTS (20 points)

### 1. ANALYSE ORGANOLEPTIQUE DU SAUCISSON SEC

1.3. 1.1. Citer les sens mis en jeu lors de la consommation d saucisson sec. : (2 pts)

- Olorat - Vue - Goût - Toucher

1.2. Compléter le tableau suivant : (3 pts) = 0,25 pt x 12)

Sens	stimuli	Récepteurs sensoriels	Propriétés des organoleptiques perçues
	Flux lumineux	Rétine (l'œil)	Aspect Couleur Forme...
	Molécules Volatiles odorantes	Récepteurs olfactifs de la muqueuse nasale (le nez)	Odeur, arôme, bouquet
	Molécules Sapides solubles	Bourgeons du goût des papilles gustatives (langue)	Saveur
	Pression par contact ou énergie thermique	Récepteurs de la peau et de la muqueuse (peau)	Consistance température texture
	Onde sonore	Cellules ciliées de l'oreille interne (oreille)	Le son (le craquant ou le croustillant)

B.P.

Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR

CORRIGÉ  
Code Spécialité :

Durée : 2 h 00  
Session 2010

Épreuve : E2 – U22 : Sciences appliquées

N° Sujet : 10-1643

Coefficient: 3

Folio 3 / 7

# CORRIGÉ

1.3. Classer les différentes caractéristiques dans le tableau suivant : (2,5 pts)

Apparence	Texture	Flaveur (odeur + arôme)	
- troué		- Odeur globale	
- Couleur	- Tendineux	- Rance	
	- Gras au toucher	- Odeur vinaigre	
	- Fermeté	- Acide	
		- Poivre	
		- Sale	

1.4. Nommer le type d'épreuve auquel appartient le profil sensoriel représenté. (1 pt)

- Epreuve descriptive

1.5. Qualifier les sujets testeurs. (1 pt)

- Expert
- Entraîné

1.6. Citer le signe de qualité qui permet de garantir la qualité supérieure d'un produit alimentaire. (1 pt)

- Label rouge

1.7. Citer un autre signe de qualité réglementaire. (1 pt)

- AOC - IGP - AB - AOP

## 2. QUALITES NUTRITIONNELLES DU SAUCISSON SEC

2.1. Classer dans le tableau suivant les principaux constituants alimentaires (2 pts)

CONSTITUANTS ALIMENTAIRES ENERGETIQUES	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES NON ENERGETIQUES
- Protéines	- Vitamines
- Lipides	- sels minéraux

2.2. Citer le constituant alimentaire énergétique absent du saucisson sec. (1 pt)

- Les glucides

<b>B.P.</b>	Spécialité : <b>CHARCUTIER TRAITEUR</b>	<b>CORRIGÉ</b>	Durée : 2 h 00
	Code Spécialité :		Session 2010
			Coefficient: 3
			olio 4 / 7

Épreuve : E2 – U22 : Sciences appliquées

N° Sujet : 09-1643

# CORRIGÉ

2.3. Le saucisson sec contient un oligoélément

2.3.1. Définir un oligoélément (1 pt)

- Sel minéral nécessaire en faible quantité pour l'organisme

2.3.2. Citer cet oligoélément (0,5 pt)

- Le fer

2.4. Le saucisson sec est riche en matières grasses.

Préciser la modification physico-chimique susceptible de se produire au cours du stockage. (1 pt)

- Le rancissement

Pour le déjeuner on vous propose en entrée :

Assiette de saucisson sec / beurre / cornichons.

2.5. Compléter et justifier ce menu pour qu'il soit équilibré. (3 pts)

- plat + garniture : } Toute réponse acceptée justifiant la présence de chaque groupe alimentaire
- dessert : }

Justification : **Présence d'un aliment de chaque groupe**

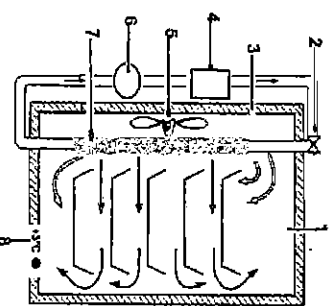
## TROISIEME PARTIE : EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS

(20 points)

1. Pour stocker les saucissons secs, vous utilisez une armoire frigorifique.

1.1. Compléter le tableau à l'aide des numéros utilisés dans le schéma : (2 points)

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



B.P.

Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :  
2 h 00

Session  
2010

Épreuve : E2 – U22 : Sciences appliquées

N° Sujet : 10-1643

Coefficient :  
3

Folio  
5 / 7

# CORRIGÉ

1.2. Nommer les deux changements d'état du fluide frigorigène. (1 pt)

- Vaporisation
- Condensation

1.3. Justifier l'intérêt du ventilateur. (1 pt)

- Permettre une meilleure répartition du froid.

2. La chambre froide doit être nettoyée. Pour cela, il faut respecter les protocoles de nettoyage-désinfection.

2.1. Définir un protocole de nettoyage-désinfection. (2 pts)

- Suite des actions à effectuer pour l'entretien d'un équipement donné.

2.2. Citer et justifier les différentes étapes d'un protocole de nettoyage-désinfection en 4 points. (4 points)

- Préparation : ranger, éliminer les grosses souillures.
- Nettoyage / désinfection : éliminer les salissures visibles et invisibles (microbes).
- Rincage : éliminer les produits, microbes.
- Séchage : éliminer toute trace d'humidité.

2.3. Indiquer les 4 facteurs d'efficacité d'un nettoyage-désinfection. (2 pts)

- Température
- Action mécanique
- Concentration
- Temps d'action

2.4. Citer deux moyens permettant de vérifier l'efficacité du nettoyage-désinfection. (2 pts)

- Contrôle visuel
- lame de surface

Le professionnel effectue une fois par semaine un protocole de nettoyage et désinfection en 6 points (nettoyage-désinfection séparés).

2.5. A partir de l'annexe 4 choisir le produit de nettoyage pour votre chambre froide. (0,5 pt)

- Produit 2 : Vegestar

2.6. Justifier votre réponse. (1 pt)

- Agréé contact alimentaire.

B.P.

Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :  
2 h 00

Session  
2010

Coefficient:  
3

folio  
6 / 7

Épreuve : E2 – U22 : Sciences appliquées

N° Sujet : 09-1643

# CORRIGÉ

3. Les parois externes de l'armoire frigorifique sont en acier inoxydable. Citer 3 propriétés de ce matériau. (1,5 pts)

- Lisse, imputrescible
- Facilement nettoyable, résistant aux chocs
- Imperméable, inoxydable...

4. Suite à un défaut d'isolement de l'armoire frigorifique votre collègue s'électrise en sortant les saucissons.

Préciser les actions de secourisme à mettre en œuvre. (3 pts)

- protéger : Couper le courant (coup de poing, disjoncteur général...).
- alerter : Appeler ou faire appeler le 15 ou 112
- secourir : Allonger (PLS) - Couvrir - Vérifier - Surveiller

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEN

B.P.	Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR	CORRIGÉ Code Spécialité :	Durée : 2 h 00	Session 2010
Épreuve : E2 – U22 : Sciences appliquées			Coefficient : 3	ollo 7 / 7
		N° Sujet : 09-1643		