



**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille 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<sup>ème</sup> 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
<b>1<sup>ère</sup> partie : La nutrition</b>  - Constituants des aliments - Besoins de l'organisme et rations alimentaires		15 points	
<b>2<sup>ème</sup> partie : La qualité alimentaire</b>		13 points	
<b>3<sup>ème</sup> partie : L'hygiène, la prévention et la sécurité</b>	1	32 points	

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	N° d'anonymat
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	

**Situation** : Vous travaillez dans une supérette et on vous demande de vous occuper de la préparation de produits alimentaires, de la mise en rayon de produits, de l'entretien et de l'hygiène de présentoirs réfrigérés de vente.

## 1<sup>ère</sup> PARTIE : LA NUTRITION

1 - Voici un des plats cuisinés que vous proposez aujourd'hui : lasagnes aux légumes.

Lasagnes aux légumes : bœuf, huile d'olive, courgettes, tomates, champignons, pâtes et emmental.

1.1 – Compléter le tableau en indiquant pour chaque ingrédient le groupe d'aliments auquel il appartient ainsi que son principal constituant alimentaire.

Ingrédients	Groupe d'aliments	Principal constituant alimentaire
Bœuf		
Huile d'olive		
Courgettes, tomates, champignons		
Pâtes		
Emmental		

1.2 – Proposer un aliment pour accompagner ce plat cuisiné afin que le repas soit équilibré. (Ne pas citer de boisson).

---

2 – Le fer et le calcium sont deux éléments minéraux.

2.1 – Relever dans le plat cuisiné l'aliment riche en fer.

---

2.2 – La ration alimentaire quotidienne des adolescents doit comporter obligatoirement du calcium. Justifier cette affirmation.

---



---

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité.	Page 2/9

3 – Les français ont souvent une alimentation carencée en acides gras oméga 3. Ces acides gras sont naturellement présents dans certains aliments gras : huile de colza et poissons gras.

3.1 – Préciser la nature de l'acide gras oméga 3.

☐ acides gras saturés                      ou                      ☐ acides gras insaturés

3.2 – « En consommant ces acides gras, ils peuvent éviter certains problèmes de santé ».  
Justifier cette affirmation.

---

---

3.3 – Les huiles sont sensibles à l'air. Nommer le phénomène d'altération subi par les matières grasses sous l'action de l'air.

---

3.4 – Donner 2 précautions pour la conservation des huiles végétales afin de limiter leur altération.

---

---

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 3/9

## 2<sup>ème</sup> PARTIE : LA QUALITE ALIMENTAIRE

- 1 – Vous faites découvrir des biscuits à la clientèle lors d'une dégustation.  
Proposer pour chaque sens, la propriété organoleptique perçue.

Sens	Propriété organoleptique
La vue	
Le toucher	
Le goût	
L'ouïe	

- 2 - Il existe 4 saveurs primaires.

2.1 – Indiquer la saveur des biscuits.

\_\_\_\_\_

2.2 – Citer les 3 autres saveurs avec un exemple d'aliment.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- 3 - Vous consultez l'emballage d'une boîte de biscuits.



3.1 - Relever sur l'emballage le signe de qualité officiel et donner sa signification.

\_\_\_\_\_

3.2 – Préciser la garantie apportée par ce signe de qualité.

\_\_\_\_\_

3.3 - Sur ce produit figure une DLUO.

3.3.1 - Donner la signification de ce sigle.

\_\_\_\_\_

3.3.2 –Préciser l'intérêt d'une DLUO pour le consommateur.

\_\_\_\_\_

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 4/9

### 3<sup>ème</sup> PARTIE : L'HYGIENE, LA PREVENTION ET LA SECURITE

1- Vous êtes chargé(e) de la préparation des barquettes de viande et de leur mise en rayon.

1.1 – Lors de cette activité, il existe un risque de contamination par les mains.  
Nommer ce mode de contamination.

\_\_\_\_\_

1.2 – Indiquer précisément à quels moments vous devez vous laver les mains (3 réponses attendues).

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

1.3 – Citer 3 autres précautions relatives à l'hygiène corporelle à appliquer au moment de la prise du travail.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

1.4 – Indiquer la température réglementaire nécessaire à la conservation des barquettes de viande.

\_\_\_\_\_

1.5 – Préciser l'action de cette température sur le développement microbien.

\_\_\_\_\_

1.6 – Certaines bactéries sont capables de se développer au froid.  
Comment les appelle-t-on ? Cocher la bonne réponse.

☐ Mésophiles

☐ Cryophiles

☐ Thermophiles

2 - Au moment du conditionnement, les barquettes de viande sont mises sous-vide.

2.1 – Préciser pour ce type de conditionnement, le facteur absent au développement des micro-organismes.

\_\_\_\_\_

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 5/9

2.2 – Nommer les 2 types respiratoires des micro-organismes capables de se développer dans un produit sous-vide.

---

---

3 - Le nettoyage du rayon où sont entreposées les barquettes de viande est réalisé avec le produit SUMA (document 1 pages 8 et 9).

3.1 – Lister les différentes étapes du nettoyage du rayon avec ce produit.

- ---
- ---
- ---
- ---
- ---

3.2 – Indiquer les 4 paramètres qui interviennent dans les opérations de nettoyage (cercle de Sinner).

---

---

---

---

3.3 – Ce produit est « bactéricide ». Expliquer ce terme.

---

---

3.4 – Calculer la quantité de produit nécessaire pour 2 litres d'eau.

---

---

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 6/9

3.5 - Il est 19 h, ce lundi 7 juin, votre collègue Mme Boulin termine le nettoyage de la vitrine réfrigérée des barquettes de viande.

3.5.1 – Remplir le plan de nettoyage ci-dessous.

PLAN DE NETTOYAGE DU RAYON REFRIGERE VIANDE POUR LA SEMAINE 23							
Dates et heures							
Observations particulières							
Produit utilisé							
Nom et signature de l'agent							

3.5.2 – Préciser l'intérêt d'un plan de nettoyage (2 réponses attendues).

---

---

3.5.3 – Proposer un autocontrôle microbiologique adapté afin de vérifier l'efficacité du nettoyage.

---

3.5.4 – Avant de nettoyer la vitrine réfrigérée, Mme Boutin la vide. Expliquer pourquoi.

---

---

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> 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

#### 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 carrelées 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

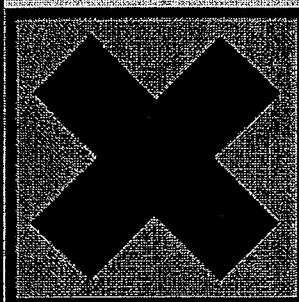
Aspect :	Liquide limpide jaune pâle
pH solution à 1% :	10.5 – 11.0
Densité à 20°C :	110 g/cm <sup>3</sup>

##### Date limite d'utilisation optimale :

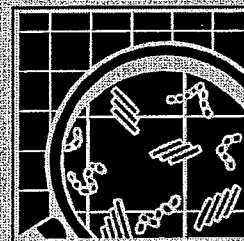
3 mois après la date de fabrication.

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

# D10.4



Xi



## 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](http://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 NF T72 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/POV) 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