



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**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.

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

MC Employé traiteur

Sciences Appliquées

1^{ère} Partie : nutrition	/24 points
2^{ème} Partie : hygiène	/36 points
Total	/60 points
Note	/20 points

MC Employé traiteur	Code :	Session 2012	SUJET
Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène	Durée : 1h	Coefficient : 3	Page 1/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1ère Partie: Sciences appliquées à la nutrition (24 points)

Vous travaillez chez le traiteur « Harrant Traiteur ». Le chef vous demande de réaliser la cuisson sous vide de Pavés de Saumon le jeudi pour une commande du samedi suivant.

Le saumon fait partie du groupe d'aliments – viandes, poissons, oeufs.

1.1. Retrouver le constituant alimentaire caractéristique des aliments de ce groupe.

1.2. Les aliments consommés remplissent essentiellement trois rôles.

Associer, dans le tableau suivant, par une flèche, rôle et exemple d'action dans le corps humain.

Rôle	Exemple d'action
<ul style="list-style-type: none">- Plastique ou structurel- Energétique- Fonctionnel	<ul style="list-style-type: none">- Intervention dans l'immunité- Thermorégulation- Fabrication de nouvelles cellules

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les poissons gras comme le saumon sont riches en acides gras insaturés qui ont meilleure presse que les acides gras saturés.

2.1. Indiquer deux conséquences sur la santé d'une alimentation trop riche en acides gras saturés.

2.2. Compléter le tableau suivant en nommant deux aliments riches en acides gras saturés.

Exemples d'aliments riches en acides gras saturés	- jaune d'œuf
	-
	-

Le saumon sera inclus dans le menu suivant :

<i>Crudités variées</i>
<i>Saumon avec sa garniture d' épinards et riz</i>
<i>Plateau de fromages</i>
<i>Pièce montée de macarons</i>
<i>pain, boissons</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.1. Calculer les apports énergétique pour 100 et 150 g de saumon sachant que 100 g de saumon contiennent 15 g de lipides, 0,5 g de glucides, 18 g de protides.

	100g de saumon			150g de saumon		
	P	L	G	P	L	G
Masse en g pour chaque constituant						
Energie par g de constituant en kJ						
Energie pour chaque masse de constituant en kJ						
Energie totale en kJ	_____ kJ			_____ kJ		

3.2. La ration énergétique conseillée pour l'homme adulte d'activité modérée est de 11300 kJ.

Choisir parmi les apports suivants, celui qui correspond le mieux à un repas de midi, en le soulignant.

2000 à 3000 kJ - 4000 à 5000 kJ - 5000 à 6000 kJ

3.3. Indiquer deux intérêts de la cuisson sous vide, un pour la préservation des vitamines et l'autre pour celles des minéraux.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

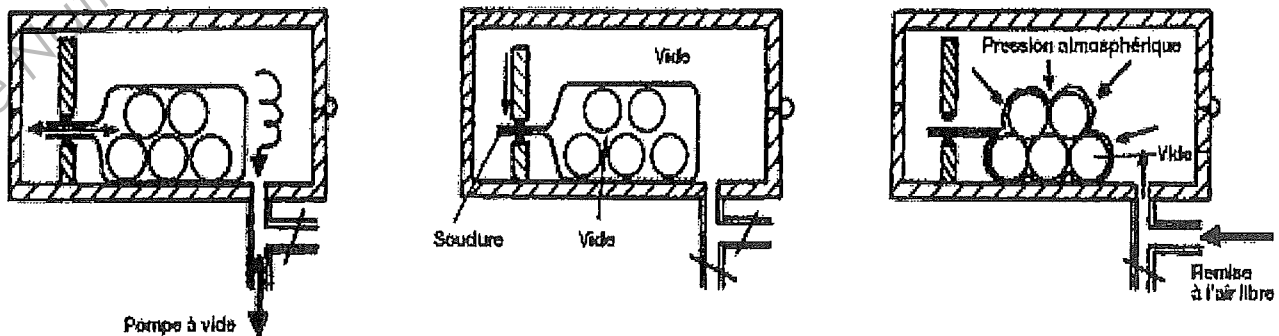
3.4. La saveur amère fait partie des quatre saveurs de base généralement recensées.

Compléter le tableau suivant présentant deux autres saveurs de base repérées dans les plats du menu décrit.

Saveurs	Plats du menu
-	-
-	-

2ème partie: Sciences appliquées à l'hygiène (36points)

Schémas de principe de fonctionnement d'un appareil de mise sous vide



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.1. Préciser ce qui se passe lors de la mise sous vide pour les étapes 1 et 3.

Étape 1 : _____

Étape 2 : le vide est obtenu, le sachet est fermé et la pompe est stoppée.

Étape 3 : _____

1.2. On peut proposer neuf étapes de la procédure de la cuisson sous vide.

Classer les étapes proposées ci-dessous dans l'ordre en les numérotant de 1 à 9.

Mise en sachet (_____)

Préparations préliminaires (_____)

Réception des denrées (_____)

Remise en température (_____)

Association des éléments de la recette (_____)

Cuisson (_____)

Conservation (_____)

Mise sous vide (_____)

Refroidissement rapide (_____)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La liaison froide réfrigérée

1.3. Compléter le document suivant par les températures et les durées réglementaires.

CUISSON

Refroidissement de _____ °c à _____ °c en moins de _____

Stockage entre _____ °c et _____ °c pendant _____ jours

Remise en température à _____ °c en moins de _____

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4. La mise sous vide consiste à éviter le contact de l'aliment avec l'oxygène de l'air.

Indiquer la catégorie de micro-organisme pouvant se développer dans un aliment conservé sous vide.

2. Pour respecter le plan de maîtrise sanitaire, le chef traiteur utilise le GBPH

2.1. Donner la signification de GBPH.

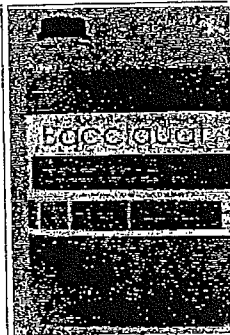
2.2. Rappeler sur quelle réglementation, adoptée au niveau international, se fonde le plan de maîtrise sanitaire.

Vous devez terminer votre travail par le nettoyage du plan de travail et du sol. Voici le produit utilisé.

BACCIQUAT

Conditionnement en bidon de 4*5L, 20L,
200L

Réf art: 1BACM



Détergent désinfectant liquide moussant pour surface alimentaire. Produit bactéricide et fongicide. Utilisable sur tous les surfaces trouvées en restauration. Testé selon les normes AFNOR NF T 72-150.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.1. Présenter la différence entre nettoyage et désinfection.






Nettoyage : _____

Désinfection : _____

3.2. Indiquer sur quelles catégories de micro-organismes ce produit agit.

Sur certains produits d'entretien figurent des pictogrammes de sécurité.

3.3. Compléter la signification de chaque pictogramme et donner une mesure de prévention pour chacun d'eux dans le tableau suivant:

	A	B	C	D	E
Pictogramme		 XI ou XN			
Signification					
Mesure de prévention					