



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.

2^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité

SAVOIRS ASSOCIES	ANNEXE	BAREME	NOTATION
1^{ère} partie : La nutrition - Les aliments - Les constituants alimentaires - Les équivalences alimentaires - Le comportement alimentaire	A	17 points	
2^{ème} partie : La qualité alimentaire - Les composantes de la qualité - L'adéquation entre la qualité affichée et l'étiquetage - Les marques de salubrité	A	11 points	
3^{ème} partie : L'hygiène et la prévention - Les modes de conservation - Les microorganismes - Le maintien de la qualité lors de la commercialisation	A B	18 points	
4^{ème} partie : L'équipement du point de vente - L'entretien des lieux de ventes alimentaires	B	14 points	
TOTAL		60 points	

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

METROPOLE – REUNION - MAYOTTE		Session 2012		N° d'anonymat
M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION				
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité				
SUJET	Durée : 1 heure	Coef. : 3	Page : 1/10	
NOM : Prénom :				

Situation : Vous êtes vendeur(euse) dans une moyenne surface. Cette semaine, vous participez à une réunion d'information pour le lancement d'une nouvelle gamme de plats cuisinés « Cuisine du Sud ».

1^{ère} PARTIE : LA NUTRITION – 17 points

La réunion débute par l'analyse nutritionnelle d'un plat cuisiné « Basquaise au thon et son riz blanc ».

A l'aide de vos connaissances et du document 1 (annexe A) – Etiquette « Basquaise au thon et son riz blanc », répondre aux questions suivantes.

1.1 – Compléter le tableau suivant en indiquant pour chaque ingrédient :

- le groupe d'aliment correspondant
- le principal constituant alimentaire apporté

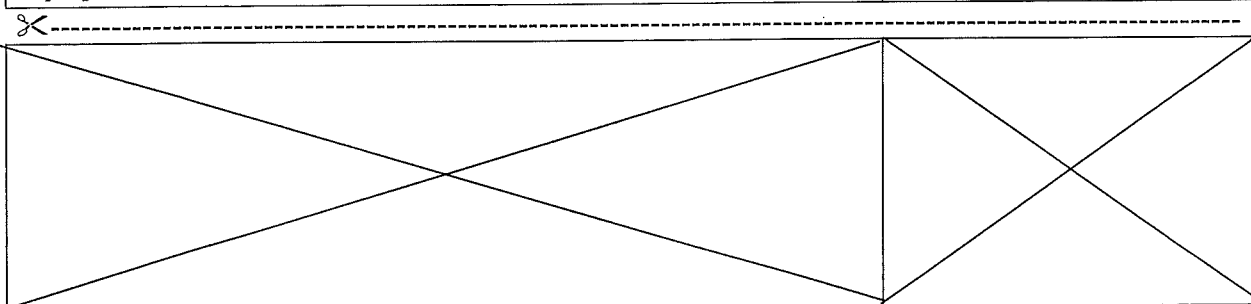
Ingrédients du plat cuisiné	Groupes d'aliments	Principal constituant alimentaire
Riz		
Thon		
Huile d'olive		
Tomates - poivrons		

1.2 – A l'aide des informations nutritionnelles portées sur le document 1, relever le principal constituant alimentaire et préciser son rôle dans l'organisme.

1.3 – Proposer un repas équilibré autour de ce plat cuisiné (2 types d'aliments sont attendus).

1.4 – Calculer l'apport énergétique pour une portion de 300 g de ce plat.

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 2/10



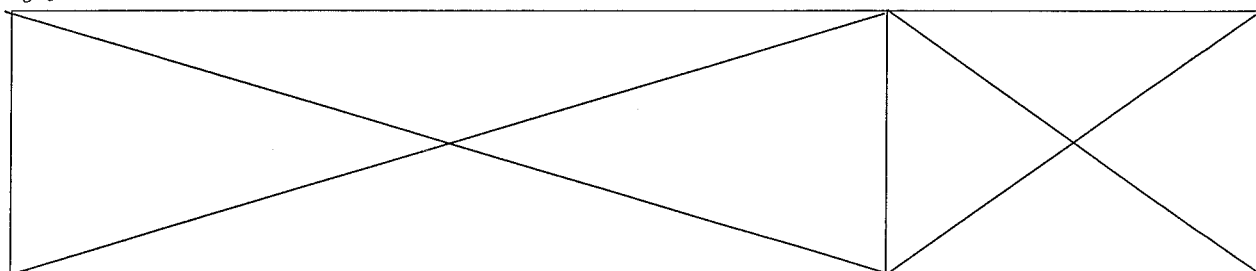
1.5 – La gamme de plats cuisinés « Cuisine du Sud » est variée. Dans certains plats cuisinés, le poulet remplace le thon. Le poulet et le thon sont deux aliments équivalents.
Expliquer cette équivalence.

1.6 – Après lecture du document 2 (voir annexe A), proposer une analyse simple sur l'évolution de la consommation des plats préparés (produits de la mer et viandes).

1.7 – Proposer deux explications à cette tendance.

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 3/10

✂



2^{ème} PARTIE – LA QUALITE ALIMENTAIRE – 11 points

Afin de mettre en valeur un produit et d'attirer l'œil du client, les industriels multiplient sur l'emballage, les informations relatives à la qualité alimentaire : qualité nutritionnelle, qualité sanitaire et qualité organoleptique.

2.1 – A l'aide de vos connaissances et du document 1 (annexe A), relever sur l'étiquette un élément ou une information relative à chacune des composantes de la qualité alimentaire afin de compléter le tableau ci-dessous.

Composantes de la qualité alimentaire	Informations ou éléments portés sur l'emballage
Qualité nutritionnelle	
Qualité sanitaire	
Qualité organoleptique	

2.2 – Définir ce qu'est une qualité organoleptique.

2.3 – Relever sur le document 1 (annexe A), quatre mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquette d'un produit alimentaire.

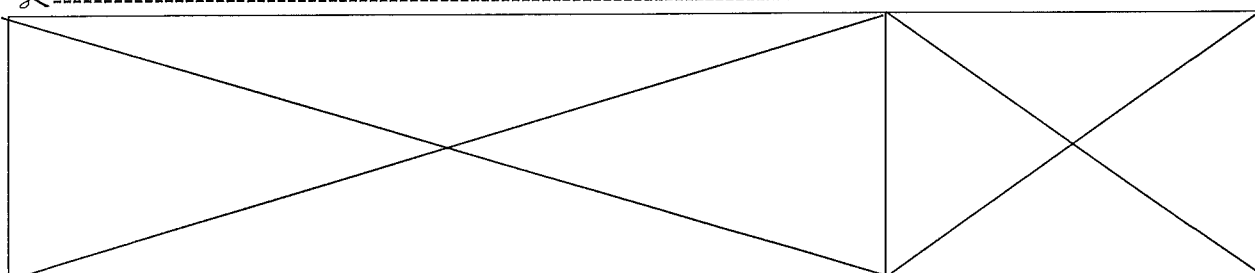
2.4 – Décoder les sigles DLC et DLUO.

DLC : _____

DLUO : _____

2.5 – Indiquer si la date portée sur l'emballage est une DLC ou une DLUO. Justifier votre réponse.

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 4/10



3^{ème} PARTIE – L’HYGIENE ET LA PREVENTION – 18 points

Pour les plats cuisinés, les industriels utilisent différents procédés afin de préserver la qualité organoleptique et/ou de prolonger la durée de conservation.

Sur le document 1 (annexe A), il est précisé « Ce plat a bénéficié d’une cuisson sous vide ».

3.1 – Compléter le tableau ci-dessous à l’aide de vos connaissances.

Procédé de conservation utilisé (ou traitement subi par l’aliment)	Sous vide
Principe de ce procédé	
Action de ce procédé sur les microorganismes	
Lieu de stockage	

3.2 – Relever la température de stockage du plat cuisiné (document 1). Préciser l’action de cette température sur les microorganismes.

3.3 – Citer trois précautions à prendre lors de la mise en rayon de ce plat cuisiné.

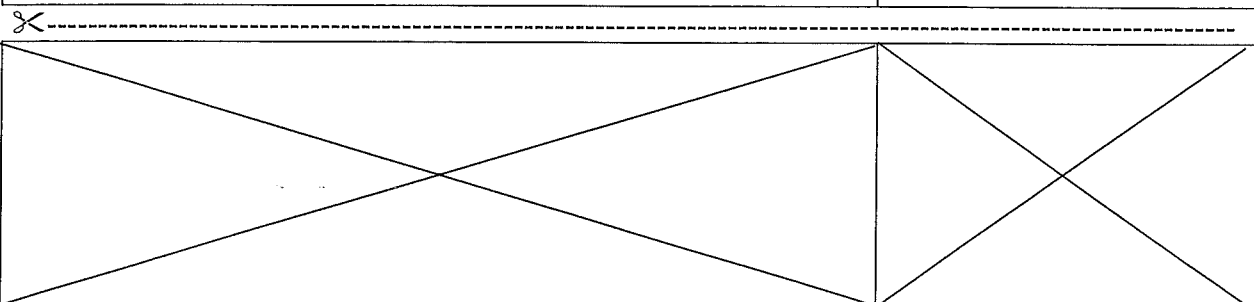
Au rayon de la conservation, votre responsable vous rappelle les risques sanitaires avec *Listeria monocytogènes* et l’importance d’une bonne maîtrise du froid.

A l’aide de vos connaissances et du document 3 (annexe B) – *Listeria monocytogènes*, répondre aux questions suivantes.

3.4 – Indiquer à quelle famille de microorganismes appartient *Listeria monocytogènes* en cochant la bonne réponse.

- Bactéries Champignons microscopiques Virus

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l’état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d’hygiène et de sécurité	Page 5/10



3.5 – *Listeria monocytogènes* est un microorganisme pathogène. Définir ce terme.

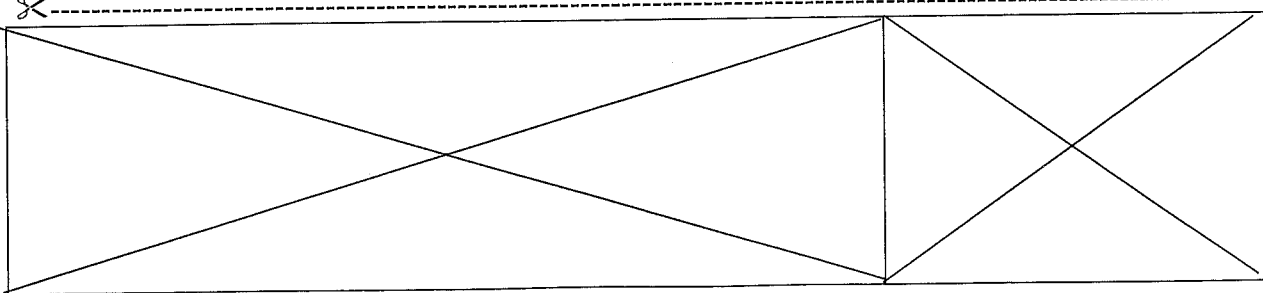
3.6 – Citer trois symptômes de la listériose.

3.7 – Compléter le tableau suivant à l'aide de croix, en précisant si les conditions de vie sont favorables ou défavorables à la reproduction de *Listeria monocytogènes*.

	pH = 3	Température sup. à 55°C	Température = 4°C	Présence d'air	pH = 7	Absence d'air	Eau de javel
Condition de vie favorable							
Condition de vie défavorable							

3.8 – A l'aide du texte, citer 2 précautions à prendre pour empêcher *Listeria monocytogènes* de se propager dans les meubles réfrigérés.

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 6/10



4^{ème} PARTIE – L'EQUIPEMENT DU POINT DE VENTE – 14 points

Pour un entretien efficace de vos meubles réfrigérés, vous utilisez ACTISENE C300 (voir document 4 – Annexe B)

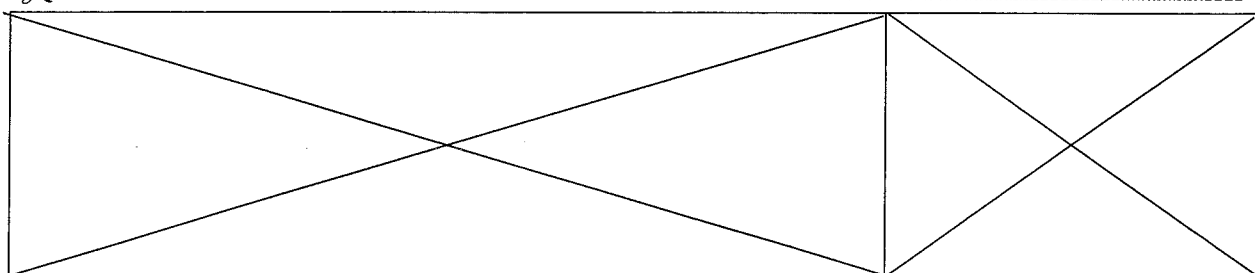
4.1 – Relever les trois propriétés du produit Actisene C300 et préciser leur rôle à l'aide de vos connaissances.

Propriétés	Rôles
-	
-	
-	

4.2 – Quatre facteurs ou paramètres déterminent l'efficacité d'un nettoyage. Nommer ces quatre paramètres.

4.3 – Sachant que vous allez diluer le produit Actisene C300 dans un seau de 8 litres d'eau, calculer la quantité de produit à utiliser (donner votre réponse en ml).

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 7/10



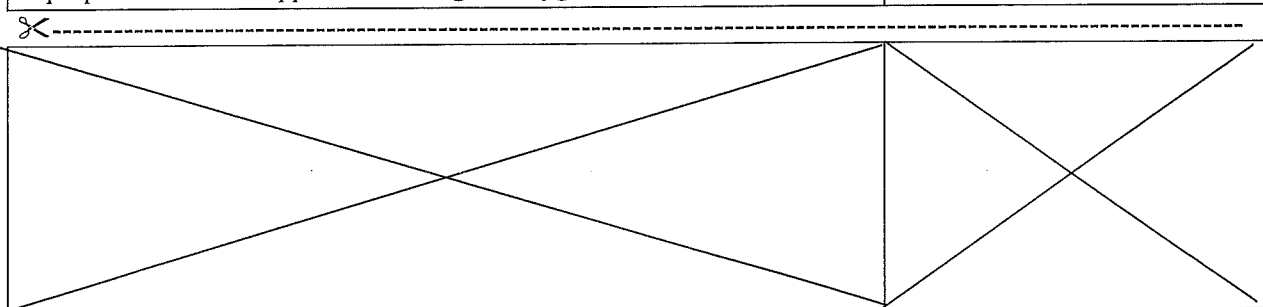
4.4 – Indiquer sur quelles familles de microorganismes Actisene C300 est efficace.

4.5 – Donner la signification du pictogramme sur l'étiquette.

4.6 – « Ne pas mélanger à aucun autre produit », justifier cette précaution (2 réponses attendues).

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 8/10



CUISINE DU SUD

Basquaise au thon et son Riz Blanc

Poids net 300 g
1 personne

Plus pratique
assiette micro-
ondable (2 min)
A déguster en
plateau télé ou
au travail

Des parfums d'épices et d'huile d'olive, de véritables morceaux de poisson et des légumes colorés dans cette assiette vous feront découvrir les saveurs de la cuisine méditerranéenne. Ce plat a bénéficié d'une cuisson sous vide, mode de cuisson qui préserve le mieux, les arômes et le goût naturel des plats.

Ingrédients : Thon, riz blanc précuit, eau, oignons, poivrons rouges et verts, tomates, olives noires, épices et aromates, huile d'olive, sel, sucre, ail, vin blanc.

Adresse : Cuisine du Sud - Bd des Oliviers – 13000 MARSEILLE

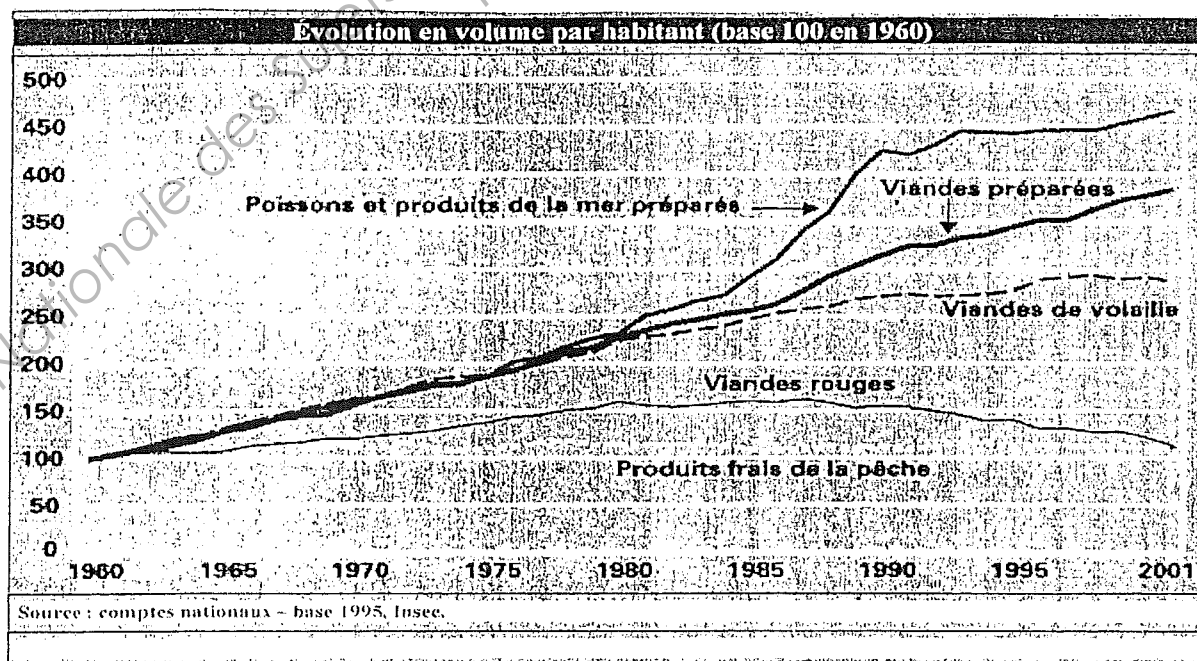
FR
13.322.03
CE

Conservation : A conserver au frais entre 0 et 4°C.

A consommer de préférence avant le 25/06/2012

Valeurs nutritionnelles	Pour 100 g
Energie	515 kJ
Protéines	4,4 g
Glucides	18,5 g
Lipides	3,4 g

DOCUMENT 2



M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION

EP2 - Technologie – 2^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité – Page 9/10

DOCUMENT 3 – *Listeria monocytogènes*

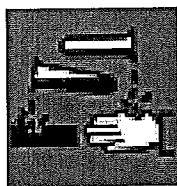
Listeria monocytogènes est un germe pathogène. Ce germe provoque une maladie entraînant des infections relativement rares mais graves : la listériose se manifeste par des signes ressemblant à ceux d'une grippe (maux de gorge et fièvre) et peut s'achever par des troubles méningés.

Conditions de reproduction de *Listeria monocytogènes* :

- **La température.** L'expérience montre que ce germe se développe bien à basse température jusqu'à +4°C surtout si elle contamine des aliments quasiment stériles. D'où l'importance d'une chaîne ininterrompue d'un froid intense, inférieur à +3°C. Cependant toute température supérieure à 55°C le détruit.
- **La présence ou l'absence d'air interviennent assez peu.** De cette sorte les produits conditionnés sous vide ne présentent pas plus de garanties que les autres.
- **Pour le pH, ces germes peuvent se développer entre 6 et 9.** Un pH inférieur à 6 leur est défavorable.
- **Les opérations de nettoyage et de désinfection** convenablement menées, agissent très bien sur *Listeria monocytogènes* et l'élimine.

DOCUMENT 4

ACTISENE C300



Détergent dégraissant désinfectant en milieu alimentaire

Actisene C300 peut s'utiliser manuellement, en centrale de désinfection, en canon à mousse ou en nettoyeur haute pression.

En utilisation courante : diluer Actisene C300 à 1%. Laisser agir au moins 5 minutes pour un traitement bactéricide et 15 minutes pour un traitement fongicide. Rincer soigneusement à l'eau potable.

En cas de salissures plus importantes : augmenter le dosage.

Composition : ammonium, tensio actifs non ioniques, agents alcalins, agents séquestrants.

L'activité microbienne d'Actisene C300 a été démontrée selon els normes AFNOR suivantes :

- bactéricide
- fongicide
- actif sur *Listeria monocytogenes*, *Salmonella enterica* et *Escherichia coli*.

Précautions :

- produit à usage professionnel
- à n'utiliser que dilué dans l'eau
- ne mélanger à aucun autre produit
- porter un vêtement approprié, des gants
- ne pas utiliser sur les métaux et alliages légers.

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION

EP2 - Technologie – 2^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité –page 10/10