



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

CORRIGÉ

PREMIÈRE PARTIE

(20,5 points)

1. 9 points (18 x 0,5 pt)

Ingrédients	Constituant(s)	Rôle
Ris de veau	• protides	• plastique
Beurre	• lipides	• énergétique
Champignons	• fibres • vitamines	• transit intestinal • fonctionnel
Lait	• calcium • protides	• plastique et fonctionnel • plastique
Œufs	• protides	• plastique
Farine	• glucides	• énergétique
Sel	• minéraux	• plastique et fonctionnel

2. 7 points (7 x 1 pt)

- Gonflement des grains d'amidon : ajouter le lait
- Coagulation des protéines : déposer les ris de veau dans une sauteuse
- Diffusion des arômes : ajouter le bouquet garni et assaisonner
- Dextrinisation de l'amidon : chauffer jusqu'à l'obtention d'un roux
- Limitation de l'oxydation des vitamines : arroser de jus de citron
- Ramollissement des fibres : cuire à l'étuvée
- Fusion : faire fondre le beurre

3. 1 point

Les protides

4. 0,5 point

La farine

5. 1 point (2 x 0,5 pt)

- Excès de mauvais cholestérol
- Risques de maladie cardiovasculaire

6. 2 points (4 x 0,5 pt)

- Onctuosité de la sauce
- Croustillant du feuilleté
- Couleur dorée du feuilleté
- Moelleux du ris de veau
- Goût salé
- Arôme du bouquet garni

CORRIGÉ

DEUXIÈME PARTIE : HYGIÈNE ET ÉQUIPEMENT

(39,5 points)

7. 4,5 points (18 x 0,25 pt)

<u>N°</u>	<u>Organes</u>	<u>N°</u>	<u>Fonctions</u>
5	▪ Plaque de maintien des poches	1	▪ Créer le vide dans la poche.
7	▪ Tableau de bord	2	▪ Contenir les denrées.
1	▪ Chambre de mise sous-vide	4	▪ Fermer l'enceinte et permettre le contrôle visuel de l'opération.
8	▪ Pompe à vide	3	▪ Sceller hermétiquement les poches.
2	▪ Poche	6	▪ Verrouiller l'enceinte et assurer la sécurité.
9	▪ Buse d'arrivée et de départ de l'air	7	▪ Commander, réguler la vitesse d'aspiration, la valeur du vide, programmer et informer.
3	▪ Barre de soudure	8	▪ Abaisser la pression.
6	▪ Système de fermeture du couvercle	5	▪ Soutenir les poches en bonne position et réduire le volume de la chambre.
4	▪ Couvercle transparent	9	▪ Permettre l'extraction et l'injection de l'air.

8. 2 points (2 x 1 pt)

Conserver dans un conditionnement hermétique des denrées alimentaires après avoir ôté l'air sous l'action de la pompe à vide

9. 1 point (2 x 0,5 pt)

- Les microorganismes aérobies
- Qui a besoin d'air pour se développer

10. 1 point (2 x 0,5 pt)

- Type d'appareil : réfrigérateur ou chambre froide
- Justification : pour ralentir le développement des microorganismes anaérobies

11. 1 point

Il permet d'acquérir les méthodes à appliquer pour atteindre un niveau satisfaisant d'hygiène. Ainsi, il répond aux exigences réglementaires de la démarche HACCP.

12. 3,5 point (7 x 0,5 pt)

Voir annexe 1

13. 3,5 point (7 x 0,5 pt)

Voir annexe 1

CORRIGÉ

14. 1 point

Forme de protection des bactéries lorsque les conditions sont défavorables.

15. 1 point (2 x 0,5 pt)

- Durée : 20 min
- Température : 120°C

16. 1 point

En moins de 2 heures

17. 3 points (3 x 1 pt)

- Au dessus de +63°C : destruction des formes végétatives et des microorganismes pathogènes
- Entre +10° et +63°C : reproduction maximale des microorganismes
- En dessous de +10°C : ralentissement du développement des microorganismes

18. 4 points (4 x 1 pt)

- La tenue professionnelle
- Le lavage des mains
- Les vaccinations obligatoires
- Les visites médicales
- L'état de santé
- Le dépistage des porteurs sains
- Le comportement en laboratoire...

19. 0,5 point

Le plan de nettoyage

20. 1,5 point (3 x 0,5 pt)

- Détergent : produit qui élimine les souillures
- Désinfectant : produit qui détruit les microorganismes
- Fongicide : produit qui détruit les champignons microscopiques

21. 4 points (8 x 0,5 pt)

Paramètres d'efficacité	Valeurs présentes sur l'étiquette
Température	Eau tiède à 30°C
Action mécanique	Frotter à l'aide d'une brosse dure
Concentration	10 cL de produit dans 5 L d'eau
Temps d'action	5 minutes

22. 1 point (2 x 0,5 pt)

- Risque chimique
- Porter des gants.

CORRIGÉ

- 23. 1 point**
Le produit n'est pas autorisé au contact alimentaire
- 24. 1 point (2 x 0,5 pt)**
- Débrancher l'appareil
 - Pour éviter l'électrocution
- 25. 3 points (3 x 1 pt)**
- Maintenir le local à déchets propres
 - Pose d'appâts hydrofuges contre les rongeurs
 - Lampe UV contre les insectes
 - Pose de moustiquaires aux fenêtres
 - Intervention d'une entreprise spécialisée dans la dératisation et la désinsectisation...
- 26. 1 point**
Pour éviter la contamination des aliments par les rongeurs porteurs de microorganismes

ANNEXE 1 :

*Extrait de la fiche de bonnes pratiques de fabrication des bouchées
GBPH Traiteur - Les éditions de Journaux officiels*

ÉTAPES CCP	Description du processus	Origine du danger microbiologique	Moyen de maîtrise
CCP n° 1 Réception des matières premières	Les ris de veau peuvent être contaminés à l'origine	- contamination	- Vérifier l'origine des ris
	Les matières premières arrivent dans un conditionnement altéré ou défectueux	- contamination	- vérifier l'état des emballages
	Les matières premières sont transportées à une température trop élevée	- multiplication	- contrôler la température à la réception
	Les matières premières ont une D.L.C dépassée	- multiplication	- Refuser la marchandise
CCP n° 5 refroidissement	Au cours du refroidissement, l'appareil à bouchée peut être recontaminé	- contamination	- nettoyer/désinfecter la cellule
	Au cours du refroidissement les germes ayant résisté à la cuisson sous forme de spores se multiplient rapidement s'ils restent longtemps à une température comprise entre 63° et 10°C	- survie	- refroidir rapidement
CCP n° 9 garnissage	Le garnissage des bouchées fait intervenir de nombreuses manipulations	- contamination	- hygiène du personnel