



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
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.

MC EMPLOYE TRAITEUR

1^{ère} Partie Sciences appliquées à la nutrition	/27 points
2^{ème} Partie Sciences appliquées à l'hygiène	/33 points
total	/60 points

NOTE / 20 POINTS

CORRIGE

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
SCEREN

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous travaillez dans une entreprise qui vient de remporter l'appel d'offre suivant :

- Préparation des repas au centre sportif « l'étoile de mer », dans le cadre d'un stage de voile pour adolescents de 15 à 17 ans, d'une durée d'une semaine du lundi matin au vendredi après-midi.

Première partie : sciences appliquées à la nutrition (27 points)

Menu santé : les sportifs aussi sont gourmands.

Un sportif ne doit pas se limiter à quelques aliments qui reviennent en boucle. L'aliment peut être Gourmande tout en répondant aux besoins spécifiques.

1.1 Apporter des modifications au menu « saveur d'Automne » choisi par un des adolescents, Adrien, pour la journée du mercredi à partir des propositions données dans le tableau.

Menu choisi par Adrien :

- Taboulé de quinoa
- Onglet grillé
- Frites
- Riz

Proposition menu « saveurs d'Automne »	
Entrée	Salade de lentilles aux oignons, taboulé de quinoa, velouté Dubarry (chou fleur), betteraves vinaigrette, salade de riz, salade florida (agrumes, salade, sauce cocktail).
Plat principal	Escalope de poulet basquaise, maquereau sauce moutarde, filet de colin en papillote, onglet grillé, darne de thon, omelette espagnole.
Garniture	Riz créole, patate douce, haricots verts, pomme vapeur, salade verte, étuvée de choux verts, frites, tagliatelles sauce tomate.
Dessert	Yaourt, petit suisse, fromage, fruit de saison, mousse au chocolat, compotée de pommes aux raisins, crème caramel, riz au lait.

Votre proposition pour le menu d'Adrien : (2pts) proposer des préparations culinaires destinées à équilibrer un repas.

-velouté dubarry (chou fleur)

-onglet grillé

-salade verte, tagliatelles sauce tomate

-compotée de pommes aux raisins

(Toute proposition pertinente du candidat sera prise en compte)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2 Vous proposez « une salade de lentilles aux oignons ». D'après l'étiquette ci-dessous, justifier votre choix, pour cette catégorie de consommateur sur le plan nutritionnel. (2x1,5=3pts)

Analyse nutritionnelle pour 100g de lentilles vertes du Puy	
Protéines	28g
Glucides	52g
Lipides	1,3g
Fibres	3,4g
Phosphore	3,8g
Fer	12,5mg

- richesse en glucides, source d'énergie
- richesse en fibres.
- teneur faible en lipides

1.3 Les adolescents ont besoin de 50 à 55% de glucides dans leur alimentation. Indiquer le rôle principal des glucides. (2pts)

- rôle énergétique, contraction musculaire.

1.4 Citer trois conséquences d'une alimentation trop riche en glucides sucrés.(3x1=3pts)

- maladies cardio-vasculaires
- diabète
- obésité

1.5 Vous réalisez un caramel pour la crème renversée.

Justifier une technique. Expliquer les transformations physicochimique susceptible de se produire au cours des préparations culinaires.

1.5.1. Indiquer la température de fusion du saccharose. (1pt)

- 180°C

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5.2. Citez la de transformation subie par le saccharose sous l'action de la chaleur.
(1pt)

-caramélisation, hydrolyse du saccharose

1.5.3. Décrire les trois caractéristiques d'un caramel carbonisé.(3x1=3pts)

-couleur très foncée

-amertume

-odeur âcre

1.6 Pour que vos préparations soient appréciées par votre clientèle , vous devez mettre en valeur leurs propriétés organoleptiques.

Compléter le tableau ci-dessus.(12x1=12pts) Mettre en relation les propriétés organoleptiques et les organes sensoriels concernés.

Organes	Sens	Propriétés organoleptiques
Oreille	Ouïe	Croquant - croustillant
Oeil	Vue	Couleur-taille-aspect-forme
Main (peau)	Toucher	Texture-chaud-froid
Nez	Odorat	Odeur-Arôme
Langue	Goût	Saveur

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Deuxième partie : sciences appliquées à l'hygiène (33 points)

Vous visitez la cuisine du centre pour prévoir le matériel à emporter.

2.1. Tous les plans de travail sont en inox. Citer deux avantages de ce matériau du point de vue de l'hygiène et de l'entretien. (2x1=2 pts)

-inoxydable (ne rouille pas)

-facile à nettoyer

-solide....

2.2. Dans le local produits d'entretien, vous trouvez le produit suivant :

2.2.1. Relever les deux fonctions de ce produit. Les définir. (4x1=4pts)

Fonctions	Définitions
Dégraissant	Éliminer des graisses
Désinfectant	Éliminer des micro organismes

2.2.2. Dans le cas d'une action bactéricide compléter le tableau sur les paramètres à respecter lors de l'utilisation de ce produit. (3x1= 3pts)

Dilution	Temps d'action	Température de l'eau
-0,5%	-5min	-20°C

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2.3. Surligner dans le document les termes mentionnant l'utilisation possible de ce produit en cuisine professionnelle. (1pt ou 0)

Conforme à la législation relative au nettoyage des surfaces se trouvant au contact des denrées alimentaires.

2.2.4. Relever deux consignes de sécurité à respecter lors de l'utilisation de produit. (2x1=2pts)

-ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine,

-ne pas respirer les vapeurs

-ne pas réutiliser l'emballage vide

-utiliser seulement dans des zones bien ventilées...

2.2.5. Parmi les définitions ci-dessous, retrouver celle qui convient à chaque pictogramme. Reporter son numéro à côté de son symbole dans le tableau. (6x1pt=6pts)

2.2.6. Indiquer la signification du pictogramme sous chacun d'entre eux. (6x1pt=6pts)

**N°6
Inflammable**

**N°1
Toxique**

**N°5
Comburant**

**N°3
Explosif**

**N°4
Irritant**

**N°2
Corrosif**

2.3. Dans le cadre de la sécurité alimentaire, vous devez mettre en place une démarche HACCP. (ARMPC en français).

2.3.1. Indiquer la signification de ce sigle. (2pts ou 0)

A-analyse

R- risques

M-maîtrise

P-points

C-critiques

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3.2. Dans le cadre de la démarche HACCP, vous devez mettre en place des autocontrôles.
En citer trois. (3x1=3pts)

- réaliser des échantillons témoins
- relevé de température des armoires frigorifiques
- contrôle visuel de l'efficacité des protocoles de nettoyage
- contrôles sensoriels à la réception des marchandises
- contrôles DLC, état du conditionnement....

2.3.3. Le respect des procédures et des protocoles permet de limiter la contamination des préparations par des microbes pathogènes responsables de TIA.

2.3.3.1 Indiquer la signification du sigle TIA.(1pt ou 0)

T-toxi

I-infection

A-alimentaire

2.3.3.2 Citer trois germes pathogènes responsable de TIA.(3x1=3pts)

- salmonelles
- staphylocoque doré
- clostridium perfringens
- clostridium botulinum
- bacillus cereus ...

