



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.

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 <input type="text"/>
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 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

MC EMPLOYE TRAITEUR	Session 2013		SUJET
ET2 SCIENCES APPLIQUEES A LA NUTRITION ET A L'HYGIENE	Durée totale : 1 h	Coef : 3	Page 1/8

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'alimentation 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 au lait

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.

Base Nationale des Examinés de l'Éducation Nationale
Réseaux CEREJ
Votre proposition pour le menu d'Adrien :

-
-
-
-

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.

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

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

1.4 Citer deux conséquences d'une alimentation trop riche en glucides .

1.5 Vous réalisez un caramel pour la crème renversée.

1.5.1. Indiquer la température de fusion du saccharose.

1.5.2. Citez la transformation subie par le saccharose sous l'action de la chaleur.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5.3. Décrire les trois caractéristiques d'un caramel carbonisé.

-
-
-

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

Compléter le tableau ci-dessus.

Organes	Sens	Propriétés organoleptiques
Oreille	Ouïe	Croquant - croustillant

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.



-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

DESINFECTIION DES SURFACES

G A M M E



LAXEL

professionnel

DETERQUAT DDM

Dégraissant Désinfectant Moussant

Dégraissant désinfectant moussant puissant (non chloré) 2 en 1 des matériels et locaux en industrie alimentaire. Homologué sous le n° 2030363 par le ministère de l'agriculture. Détenteur : HYDRACHIM, 35370 - Le Pertie

Bactéricide à la dose de 0,5 % selon les normes EN 1276, NFT 72170 (en 5 mn à 20°C), fongicide à la dose de 3 % en élevage et 2 % en IAA selon les normes EN 1650, NF T 72 300 (en 15 mn à 20°C). Virucide à la dose de 0,5 % à 4 % selon la norme NF EN 13610 sur les bactériophages (en 15 mn à 20°C) et selon la norme NF EN 14476 à la dose de 3 %, sur polyovirus, adénovirus, Influenza virus (H1N1 grippe A, H5N1 grippe aviaire, hépatite B et C, HIV, rotavirus (gastro enterite), virus Herpès simplex (en 60 mn à 20°C).

Utilisation : Dosage recommandé avec un poste de désinfection, centrale d'hygiène ou canon à mousse de 0,5 % à 2%, selon le temps de contact et pouvoir désinfectant recherché.

Laisser agir de 5 à 10 minutes puis rincer à l'eau potable.


Matière active : Contient du chlorure de didecyltriméthylammonium (N° CE 230-525-2) à 37,275 g/L.

Conforme à la législation relative au nettoyage des surfaces se trouvant au contact de denrées alimentaires selon l'arrêté du 08/09/1999 pris pour l'application de l'article n° 11 du décret 73-138 du 12/02/1973. Produit strictement professionnel - Tenir hors de portée des enfants. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

S23 Ne pas respirer les vapeurs. S51 Utiliser seulement dans des zones bien ventilées. Ne pas déverser dans les égouts ni dans les cours d'eau. Recycler ou éliminer de préférence par un collecteur ou une entreprise agréée. Stocker à l'abri de la lumière et à une température entre 5°C et 25°C. Tp4 désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Volume Net : 5 L
Réf : 0710
pH à 1 % : 11.75

"Produit fabriqué dans une usine certifiée ISO 9001"



3 700140 209031

Groupe Laxel France Hygiène

BRONZE

LAXEL

FRANCOISISIE

Source .

SA ed.lanore

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2.1. Relever les deux fonctions de ce produit. Les définir.

Fonctions	Définitions

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.

Dilution	Temps d'action	Température de l'eau
-	-	-

2.2.3. Surligner dans le document les termes mentionnant l'utilisation possible de ce produit en cuisine professionnelle.

2.2.4. Relever deux consignes de sécurité à respecter.

-
-

Des pictogrammes figurent sur les produits d'entretien.

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.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2.6. Indiquer la signification du pictogramme sous chacun d'entre eux.

1 Produit présentant des risques d'intoxication, en cas de pénétration dans l'organisme par le nez, la bouche ou à travers la peau.







2 Produit pouvant exercer une action destructrice sur les tissus vivants : peau et muqueuses.

3 Produits pouvant exploser par action de la chaleur, d'un choc ou d'un frottement.

4 Produit pouvant provoquer une irritation cutanée.

5 Produit pouvant favoriser ou activer la combustion.

6 Produit pouvant s'enflammer facilement sous l'action d'une flamme ou étincelle ou à température ambiante.

N°	Pictogrammes	N°	Pictogrammes	N°	Pictogrammes
.....			
.....
.....			
.....	Xi :

Source : BEP CSS Nathan technique

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 en français.

A-

R-

M-

P-

C-

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.

-
-
-

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.

- T-
- I-
- A-

2.3.3.2 Citer trois germes pathogènes responsable de TIA.

-
-
-