



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.

SAVOIRS ASSOCIES	DOCUMENTS	BAREME	EVALUATION
1 ^{ère} partie – La nutrition 2.11 Les constituants des aliments 2.12 Les aliments		15 pts	
2 ^{ème} partie – La qualité des aliments 2.22 L'altération des aliments 2.32 Le maintien de la qualité lors de la commercialisation 2.34 Dispositifs réglementaires de contrôle		15 pts	
3 ^{ème} partie – L'hygiène et prévention 2.21 Les microorganismes 2.23 La toxicité des aliments	1	16,5 pts	
4 ^{ème} partie – L'entretien des lieux de vente alimentaire	2	13,5 pts	
		60 points	/60
NOTE SUR 20 (EN POINT ENTIER OU ½ POINT) :			/20

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	CORRIGE
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 1/4

1^{ère} partie – LA NUTRITION

1.1 – (1,5 x 2) = 3 points

Lors de la cuisson des œufs, la chaleur entraîne la solidification de l'albumine, protéine du blanc d'œuf.

Cette transformation est une **coagulation**.

Dans la mayonnaise, le mélange « huile-vinaigre » est stabilisé par le jaune d'œuf.

Le jaune d'œuf est un **émulsifiant**.

1.2 – (1 x 5) = 5 points

Ingrédients	Groupe d'aliments	Principal constituant
Pommes de terre	Féculents	- Glucides
Tomates	Fruits et légumes	- Vitamines, minéraux, fibres (une réponse attendue)
Œufs durs	Viandes, poissons, œufs	- Protéines
Huile de la mayonnaise	- Matières grasses	- Lipides

1.3 – 2 points

Produits laitiers.

1.4 – (1 x 2) = 2 points

* Obésité

* Maladies cardio vasculaires.

1.5 – (1 x 3) = 3 points

Caractéristiques organoleptiques	Sens
L'onctuosité de la mayonnaise	- Toucher
La saveur salée du jambon	- Goût
Le rouge des tomates	- Vue

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	CORRIGE
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 2/4

2^{ème} partie – LA QUALITE DES ALIMENTS

2.1 – 2 points

0°C à +4°C.

2.2 – (2 x 2) = 4 points

Mode de conservation	Effet sur les microorganismes
Sous vide	Empêche le développement des microorganismes aérobies (le terme aérobie est obligatoire)
Réfrigération	Ralentit le développement des microorganismes

2.3.1 – 2 points

Date limite de consommation.

2.3.2 – (1,5 x 2) = 3 points

La DLC peut être signalée par la mention « à consommer avant le... ».

Au-delà de la DLC, la qualité sanitaire du produit n'est plus garantie.

2.4 – 4 points

Garantit le contrôle de la qualité sanitaire du produit hors de sa production et sa traçabilité.

3^{ème} partie – L'HYGIENE ET PREVENTION

3.1 – 1 point

Salmonellose.

3.2 – (1 x 3) = 3 points

Viandes, œufs, laits crus ou peu cuits.

3.3 – (0,5 x 4) = 2 points

Toxi infection alimentaire collective.

3.4 – (1 x 2) = 2 points

Au moins deux personnes malades/contamination de même origine alimentaire/
symptômes gastro-intestinaux (diarrhées, vomissements, douleurs abdominales...)/
maladie à déclaration obligatoire.

3.5 – (0,5 x 4) = 2 points

Personnes dont le système immunitaire est fragile, les personnes âgées, les femmes enceintes, les nouveaux nés.

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	CORRIGE
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 3/4

3.6 – 1,5 point
DSV - DDCCRF

3.7 – 2 points
Vérifier que les produits ne contiennent pas de germes pouvant entraîner un risque d'intoxication alimentaire.

3.8 – (1,5 x 2) = 3 points

- * Lavage des mains après passage aux toilettes/surveillance médicale du personnel
- * Désinfection efficace des surfaces en matériels/ne pas utiliser un ustensile pour plusieurs produits/filmer les produits...
- * Veiller au respect de la chaîne de froid.

4^{ème} partie – L'ENTRETIEN DES LIEUX DE VENTE ALIMENTAIRE

4.1 – (1 x 2) = 2 points

- * C'est un « désinfectant de surface ».
- * peut être utilisé pour le nettoyage des matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires : « produit conforme à la législation... »

4.2 – (1,5 x 3) = 4,5 points

Désinfectant : produit qui détruit les microorganismes ou empêche leur multiplication.
Bactéricide : qui détruit les bactéries.
Fongicide : qui détruit les champignons microscopiques.

4.3 – (1 x 5) = 5 points

Etapes à respecter pour une bonne désinfection	Justification
Nettoyer la surface	Pour éliminer les souillures car le désinfectant est plus efficace sur une surface propre.
Rincer la surface	Pour éliminer le détergent.
Pulvériser ELOSPRAY A sur toute la surface	Pour atteindre l'ensemble de la surface sans oublier.
Laisser agir	Temps d'action à respecter pour un effet bactéricide ou fongicide.
Rincer et laisser sécher	Eviter la re-contamination.

4.4 – 2 points
Facilement inflammable.

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	CORRIGE
EP2 - Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 4/4