



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.

<b>DANS CE CADRE</b>	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	
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
<b>Ne rien Écrire</b>		Appréciation du correcteur
	Note :	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

SAVOIRS ASSOCIES	DOCUMENTS	BAREME	EVALUATION
1 <sup>ère</sup> partie – La nutrition 2.11 Les constituants des aliments 2.12 Les aliments		15 pts	
2 <sup>ème</sup> 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 règlementaires de contrôle		15 pts	
3 <sup>ème</sup> partie – L'hygiène et prévention 2.21 Les microorganismes 2.23 La toxicité des aliments	1	16,5 pts	
4 <sup>ème</sup> partie – L'entretien des lieux de vente alimentaire	2	13,5 pts	
		60 points	/60
<b>NOTE SUR 20 (EN POINT ENTIER OU ½ POINT) :</b>			<b>/20</b>

<b>M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION</b>	Code :	Session 2013	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> 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 1/9

*NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE*

### 1<sup>ère</sup> partie : LA NUTRITION

Vous êtes employé(e) dans le rayon traiteur d'un supermarché qui propose des salades composées. Vous participez à la préparation d'une salade piémontaise composée de pommes de terre, tomates, œufs durs, dés de jambon, cornichons, mayonnaise.

1.1 – Certaines propriétés des constituants de l'œuf sont utilisées lors de l'élaboration de ce plat. Compléter les phrases à l'aide du terme approprié choisi dans la liste ci-dessous :

- diffusion – coagulation – solubilisation – émulsifiant – additif – oxydant.

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

Cette transformation est une \_\_\_\_\_.

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

Le jaune d'œuf est un \_\_\_\_\_.

1.2 – Compléter le tableau indiquant pour chaque ingrédient, le groupe d'aliments auquel il appartient et son principal constituant.

Ingrédients	Groupe d'aliments	Principal constituant
Pommes de terre	Féculents	-
Tomates	Fruits et légumes	-
Œufs durs	Viandes, poissons, œufs	-
Huile de la mayonnaise	-	-

1.3 – Nommer le groupe d'aliments absent de cette salade.

\_\_\_\_\_

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> 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 2/9

*NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE*

1.4 – Ce plat est riche en matières grasses. Indiquer deux risques pour la santé d'une alimentation hyperlipidique.

---

---

1.5 – La salade piémontaise est appréciée par la clientèle pour ses qualités organoleptiques. Nommer le sens qui permet de percevoir les caractéristiques suivantes lors de la dégustation.

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

<b>M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION</b>	Code :	Session 2013	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> 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 3/9

*NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE*

## 2<sup>ème</sup> partie – LA QUALITE DES ALIMENTS

Vous utilisez du jambon sous vide réfrigéré dans la salade piémontaise.

2.1 – Indiquer la température de conservation de ce produit en entourant la bonne réponse.

- 18°C

0°C à +4°C

+ 8°C à + 10°C

2.2 – Préciser l'effet de ces modes de conservation sur les microorganismes.

Mode de conservation	Effet sur les microorganismes
Sous vide	
Réfrigération	

2.3 – Une DLC est indiquée sur l'emballage du jambon.

2.3.1 – Donner la signification du sigle DLC.

\_\_\_\_\_

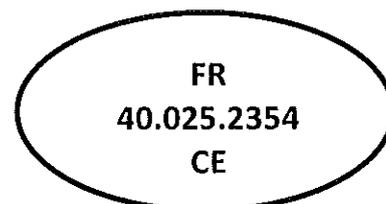
2.3.2 – Cocher les deux bonnes réponses.

- La DLC peut être signalée par la mention « à consommer avant le... ».
- Une DLC figure sur les produits surgelés.
- Le produit peut être consommé quelques jours après la DLC.
- Au-delà de la DLC, la qualité sanitaire du produit n'est plus garantie.

2.4 – L'estampille suivante est apposée sur l'emballage du jambon.

Préciser son rôle

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> 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 4/9

*NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE*

### **3<sup>ème</sup> PARTIE – L'HYGIENE ET PREVENTION**

Le respect des règles d'hygiène professionnelle permet de limiter les risques de transmission de microorganismes pathogènes comme les salmonelles.

Après lecture du document 1 page 8/9, répondre aux questions suivantes.

3.1 – Nommer l'intoxication provoquée par les salmonelles.

---

3.2 – Lister les aliments responsables des salmonelloses.

---

---

3.3 – Cette infection est une TIAC. Décoder ce sigle.

---

3.4 – Citer deux caractéristiques d'une TIAC.

---

---

3.5 – Citer les personnes pour lesquelles une salmonellose peut être mortelle.

---

---

3.6 – Nommer un service officiel chargé du contrôle de l'hygiène dans les supermarchés.

---

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> 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 5/9

*NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE*

3.7 – Préciser le but des prélèvements et analyses effectués chez les producteurs et les distributeurs.

---

3.8 – Énoncer deux règles d'hygiène à respecter dans le rayon traiteur pour éviter la contamination microbienne des produits alimentaires.

---

---

<b>M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION</b>	Code :	Session 2013	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> 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 6/9

*NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE*

**4<sup>ème</sup> partie – L'ENTRETIEN DES LIEUX DE VENTE ALIMENTAIRES**

Pour l'entretien du rayon, vous disposez d'un nouveau produit ELOSPRAY A. Vous prenez connaissance de ses caractéristiques sur le document 2, page 9/9.

4.1 – Vous décidez d'utiliser ce produit pour la désinfection des plans de travail. Donner deux raisons pour justifier ce choix.

---

---

4.2 – ELOSPRAY A est un désinfectant virucide – bactéricide – fongicide. Définir les termes suivants :

- Désinfectant : \_\_\_\_\_
- Bactéricide : \_\_\_\_\_
- Fongicide : \_\_\_\_\_

4.3 – Justifier les différentes étapes à respecter pour assurer l'efficacité du produit en complétant le tableau ci-dessous.

Etapes à respecter pour une bonne désinfection	Justification
Nettoyer la surface	
Rincer la surface	
Pulvériser ELOSPRAY A sur toute la surface	
Laisser agir	
Rincer et laisser sécher	

4.4 – Indiquer le risque particulier que présente ce produit, signalé par le pictogramme.

---

<b>M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION</b>	Code :	Session 2013	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> 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 7/9

*NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE*

DOCUMENT 1

**Les salmonelles qu'est-ce que c'est ?**

Les salmonelles sont des bactéries responsables de la salmonellose, l'une des toxiinfections alimentaires les plus répandues en Europe, même si elle est en nette diminution depuis plusieurs années.

Ces bactéries sont présentes dans l'intestin des animaux, qui peuvent contaminer l'environnement par leurs matières fécales. Les salmonelles se transmettent par des produits contaminés crus, peu cuits : les viandes (surtout volailles), les œufs, le lait, en sont les principaux vecteurs.

De plus, certains individus sont porteurs sains et transmettent ces bactéries par contamination d'origine fécale.

Les salmonelles guérissent souvent spontanément après 3 à 5 jours chez les personnes adultes en bonne santé mais peuvent être mortelles chez les personnes dont le système immunitaire est fragile, les personnes âgées, les femmes enceintes et les nouveau-nés.

**Quels contrôles en France ?**

Les producteurs ou distributeurs sont soumis à de nombreux contrôles sur l'hygiène ou le respect de la chaîne du froid. Chaque année, plus de 60 000 prélèvements sont effectués correspondant à 100 000 analyses en laboratoire.

Une fois la contamination mise en évidence, des mesures de retrait ou de rappel de produits pour protéger le consommateur ainsi que des mesures préventives ou correctives pour le producteur ou le distributeur sont prises.

D'après [www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> 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 8/9

*NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE*

DOCUMENT 2

**ELOSPRAY A**  
Désinfectant de surface  
VIRUCIDE-BACTERICIDE-FONGICIDE



PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

ELOSPRAY A est un produit destiné à la désinfection de tous types de surface.  
Efficacité virucide selon la norme EN 14475.  
Efficacité bactéricide selon la norme EN 1276 et EN 13697. Actif sur Salmonella et Listéria.  
Efficacité fongicide selon la norme EN 1650 et EN 13697.

MODE D'EMPLOI

ELOSPRAY A s'utilise sur des surfaces préalablement nettoyées et rincées.  
Pulvériser sur les surfaces, laisser agir quelques minutes (5 min pour un effet bactéricide, 10 min pour un effet fongicide).  
Rincer à l'eau potable puis laisser sécher.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 08.09.1999).  
En cas de projection du produit dans les yeux, rincer abondamment à l'eau.  
Conserver le produit hors gel, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

RISQUES PARTICULIERS ET CONSEILS DE PRUDENCE

R11  
S 16 Conserver à l'écart de toute flamme ou source d'étincelle. Ne pas fumer.  
S9 Conserver le récipient dans un endroit bien ventilé.



M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	SUJET
EP2 - Technologie – 2 <sup>ème</sup> 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 9/9

