



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été numérisé par le Canopé de l'académie de Strasbourg
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

1ère Partie	/21 points
2^{ème} Partie	/16 points
3^{ème} Partie	/23 points
Total	/60 points

CORRIGE

1^{ère} PARTIE (21 points)

(Référentiel : B1)

1.1 Justifier l'emploi du sigle TIAC pour caractériser cette intoxication.

1 point

35 personnes ont été malades suite à la consommation d'un même repas.

1.2 Relever

- le nom du micro-organisme responsable.

1 point

le staphylocoque doré

- l'aliment responsable

1point

la salade piémontaise

D'après le document 2 :

1.3.1 Compléter le tableau suivant :

- citer deux caractéristiques du micro-organisme responsable de cette TIAC
- proposer une définition de ces caractéristiques. **4points**

Caractéristiques	Définition
- <u>aéro-anaérobie</u> (1)	<u>qui vit avec ou sans le dioxygène de l'air</u> (1)
- <u>mésophile</u> (1)	<u>dont la multiplication est maximale entre +20°C et +40°C</u> (1)

1.3.2 Indiquer 2 origines de la contamination.

1 point (2x0,5)

Un des manipulateurs est porteur sain ou infecté

Température de 30°C

Conditions de préparation

A partir du document 1 :

1.3.3 Relever deux conditions de préparation qui ont favorisé la multiplication du micro-organisme. Justifier. **2+2=4 points**

Conditions de préparation favorables au développement du micro-organisme	Justification
-La salade a été préparée la veille, attente à +30°C. Absence de refroidissement (1) -Fabriquée dans une tente (1)	-Température favorable au développement des micro-organismes mésophiles(1) -Mauvaises conditions d'hygiène (1)

1.4 Les services de la DDCSPP ou de la DDPF interviennent. Ecrire l'un des deux sigles en toutes lettres. **1 point ou 0**

la Direction Départementale de la Protection des Populations

Référentiel : B.7

1.5 Pour favoriser la pénétration de la sauce dans les pommes de terre, le mélange doit être effectué dès la fin de la cuisson des pommes de terre, alors qu'elles étaient encore très chaudes. Puis le traiteur doit refroidir rapidement la salade, et la filmer avant le stockage.

Compléter le tableau suivant :

6 points

	Refroidissement rapide	
Principe	<i>Abaisser la température des préparations de <u>+63°C à +10°C en moins de deux heures</u> (1pt)</i>	
Objectif	<i>Laisser le moins longtemps possible les denrées à des températures favorables à la multiplication microbienne (1pt)</i>	
Température de stockage	<i>0 à +3°C (1pt)</i>	<i>Ralentissement du développement des microorganismes (1pt)</i>
Durée de conservation	<i>3 jours maximum (1pt)</i>	

1.6 Justifier le fait que le traiteur filme la salade piémontaise (2 réponses attendues) 2points

- le fait de filmer cette salade pour éviter les contaminations, les échanges d'odeur, la déshydratation et la modification des qualités organoleptiques.

2^{ème} PARTIE (16 points)

Le traiteur dispose d'une armoire frigorifique qui fonctionne selon le principe du froid mécanique.

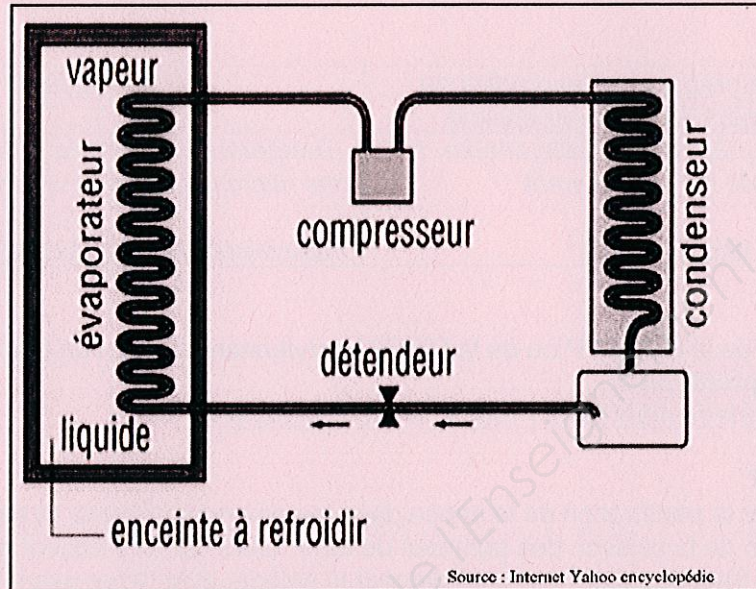


schéma de principe de fonctionnement d'une armoire frigorifique

(Référentiel : B.7)

2.1 A l'aide du schéma ci-dessus, compléter le tableau. **6 points**

Fonctionnement d'une armoire frigorifique		
Organe	Justification	Nom du changement d'état du fluide
Evaporateur	<i>Le fluide se réchauffe en absorbant la chaleur des aliments et se vaporise, production de froid (2)</i>	<i>Vaporisation (1) ou évaporation</i>
Condenseur	<i>Le fluide se refroidit en libérant la chaleur dans l'environnement et se liquéfie (2)</i>	<i>Condensation (liquéfaction) 1</i>

2.2 Dans votre laboratoire, vous disposez également.

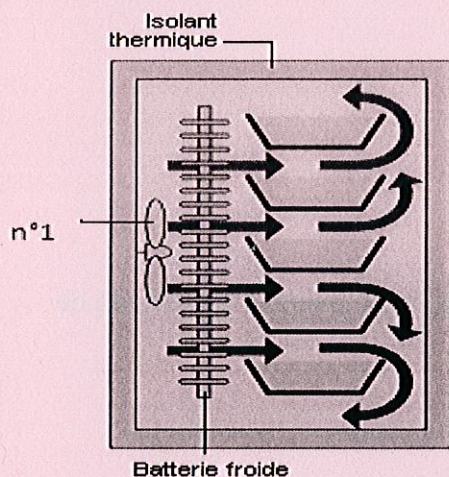


Schéma d'une cellule de refroidissement rapide

2.2.1 Préciser le nom de l'organe N°1 **1 point**
turbine de ventilation (puissante) ou ventilateur

2.2.2 Indiquer son rôle **1 point**
Elle va intensifier les échanges thermiques et homogénéiser la température dans l'enceinte

2.3 Vous êtes chargé de l'entretien de la cellule de refroidissement

2.3.1 Indiquer la fréquence de nettoyage de cette cellule **1 point**
Selon protocole défini dans l'entreprise

2.3.2 Indiquer et justifier les étapes du protocole de nettoyage en trois points que vous appliquez en complétant le tableau. **6 points**

	Nom de l'étape	Justification
Etape 1	Pré nettoyage	Enlever les gros déchets
Etape 2	Nettoyage et désinfection	Enlever les salissures et les micro-organismes
Etape 3	Rinçage	Eliminer la solution de nettoyage et de désinfection

2.3.3 Préciser le nom du produit que vous utilisez lors de ce bionettoyage en 3 points.

1point

DDA : détergent désinfectant alimentaire

3^{ème} PARTIE (23 points)

Le dessert servi ce jour-là était composé d'un soufflé à la vanille accompagné d'une salade de fruits.

(Référentiel : A.1)

3.1 Le soufflé est réalisé à partir d'une crème épaissie avec de la poudre à crème dont la composition est la suivante :

Compositon poudre à crème
Ingrédients : amidon modifié, amidon de maïs, arôme, colorant (E160a – E101)
à consommer de préférence avant le 01/2015

3.1.1 Relever les ingrédients qui permettent l'épaississement de la crème.

1 point (2x0,5)

l'amidon de maïs, l'amidon modifié

3.1.2 Citer une matière première qui aurait pu les remplacer

1 point

la maïzena, la farine, la fécule de pomme de terre

3.1.3 Compléter le tableau suivant :

2points

ETAPES	OBSERVATION ET INTERPRÉTATION
Mélanger le lait froid, le sucre et la poudre à crème	
Porter à ébullition sur le feu en remuant	Le mélange épaissit. Indiquer ce qui provoque l'épaississement : <i>Les grains d'amidon éclatent et absorbent l'eau (jusqu'à 30 fois leur volume)</i> (1) Nommer le mélange obtenu <i>Un empois d'amidon</i> (1)

3.2 La salade de fruits comprend majoritairement des fruits crus, dont des pommes et des poires.

La préparation de la salade de fruits est prévue en début de matinée. Vous remettez en question cette organisation en expliquant que les fruits vont noircir.

3.2.1 Citer le phénomène responsable du noircissement des fruits **1 point**
C'est une oxydation

3.2.2 Proposer des solutions pour éviter ce noircissement; justifier. **6 points**

Solutions	Justifications
<i>Arroser les fruits de jus de citron</i>	<i>L'acidité empêche l'oxydation</i>
<i>Filmer les fruits au contact</i>	<i>Le film limite le contact avec l'air</i>
<i>Les mettre au réfrigérateur (+3°C)</i>	<i>Le froid ralentit l'oxydation</i>

(Référentiel : A.2)

3.3 1 Préciser le constituant alimentaire principal des fruits. **1 point**
Les vitamines ou eau ou fibres

3.32 Indiquer son rôle dans l'organisme. **1 point**

Vitamines ► rôle fonctionnel
Eau ► hydratation de l'organisme
Fibres ► transit intestinal

3.4 Compléter le tableau suivant en indiquant le groupe d'aliment qui correspond au plat. **5 points**

Groupes d'aliments	Préparations du menu
Viandes – poissons – œufs	/
Lait et produits laitiers	<i>Soufflé à la vanille</i> 1
Corps gras	<i>Mayonnaise</i> 1
Féculents et produits sucrés	<i>Pomme de terre - sucre</i> 2
Crudités (légumes et fruits crus)	<i>Salade de fruits frais</i> 1
Cuidités (légumes et fruits cuits)	/
Boissons	/

3.5 Proposer un plat principal pour compléter ce menu de manière à ce qu'il soit équilibré.

1 point ou 0

Plat comportant viande ou poisson + légumes verts cuits

Référentiel : A.3

3.6 Citer des propriétés organoleptiques de ce dessert qui sont perçues par les organes suivants :

3 points (6x0,5)

Organes	Propriétés perçues
La bouche	- le goût - l'acidité des fruits, - le moelleux du soufflé - la température.....
Le nez	- l'odeur - les arômes
Les yeux	- la forme - la couleur

3.7 Citer 2 facteurs qui peuvent perturber la perception des propriétés organoleptiques lors de la dégustation :

1 point (0,5 x 2)

- être enrhumé,
 - les odeurs fortes,
- (le bruit, la cigarette, un plat précédent très épicé..)