



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

**Ce document a été mis en ligne 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.

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

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

MC EMPLOYE TRAITEUR	Code :	Session 2014	SUJET
ET2 Sciences Appliquées	Durée totale : 1 h	Coef : 3	Page 1/11

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} PARTIE (21 points)

Document 1 :

Une *toxi-infection* *alimentaire* collective (TIAC) est survenue le dimanche 7 Juillet 2013 suite à un repas organisé par un club de VTT pour 130 personnes. 70 personnes ont été examinées, 35 malades ont été évacuées vers les urgences du CHU local. Les résultats épidémiologiques et microbiologiques convergent sur la responsabilité de la salade piémontaise. Selon les organisateurs, cette salade avait été préparée la veille sous une tente où la température était de 30°C, dans de mauvaises conditions d'hygiène sans refroidissement rapide après la confection. La préparation a été servie le lendemain. Ces éléments reflètent les risques d'intoxication aux staphylocoques dorés.

Source : opac.invs.santé.fr/doc-num.php?explnum-id=5839

Document 2 :

Le staphylocoque doré est une bactérie de forme ronde aéro-anaérobie, mésophile sécrétant une toxine thermorésistante. La manipulation d'aliments par des porteurs sains ou par des personnes infectées (appareil respiratoire, plaies infectées...) est la principale cause de contamination. Les aliments responsables sont souvent des plats préparés et manipulés.

Source : sciences appliquées BAC pro cuisine
CSR et métiers de l'alimentation
Editions LT Jacques Lanore

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

.....
.....

1.2 Relever:

Nom du micro-organisme responsable de cette TIAC
Aliment responsable de cette TIAC

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Caractéristiques	Définition
-
-

1.3.2 Indiquer 2 origines de la contamination des préparations par ce micro-organisme.

-
-

A partir du document 1 :

1.3.3 Relever deux conditions de préparation qui ont favorisé la multiplication du micro-organisme.
Justifier.

Condition de préparation favorable au développement du micro-organisme	Justification
-	-
-	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4 Les services de la DDCSPP ou de la DDPP interviennent. Ecrire l'un des deux sigles en toutes lettres.

.....

.....

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 sont encore très chaudes. Puis le traiteur doit refroidir rapidement la salade et la filmer avant le stockage.

Compléter le tableau suivant :

	Refroidissement rapide
Principe (température et durée à indiquer)
Objectif
Température de stockage Justifier :
Durée de conservation

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

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} PARTIE (16 points)

Le traiteur dispose d'une armoire frigorifique (positive).

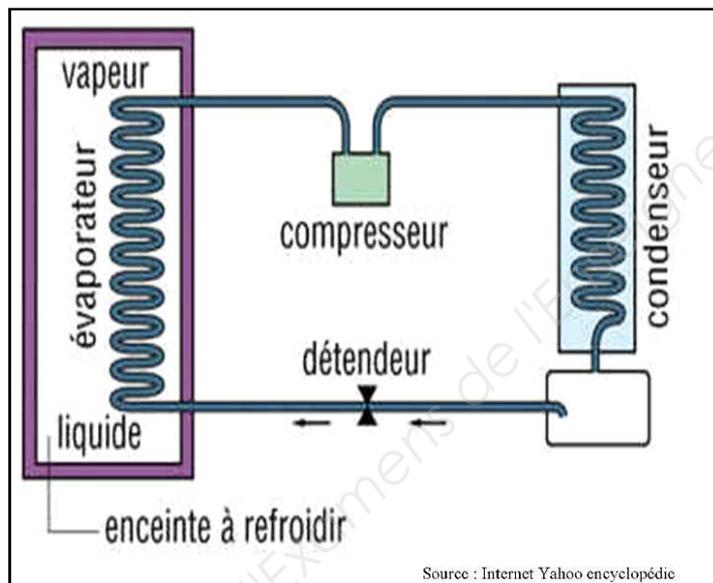


Schéma de principe de fonctionnement d'une armoire frigorifique.

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

Fonctionnement d'une armoire frigorifique		
Organe	Rôles de l'organe	Nom du changement d'état du fluide
Évaporateur
Condenseur

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2 Dans votre laboratoire vous disposez également d'une cellule de refroidissement rapide.

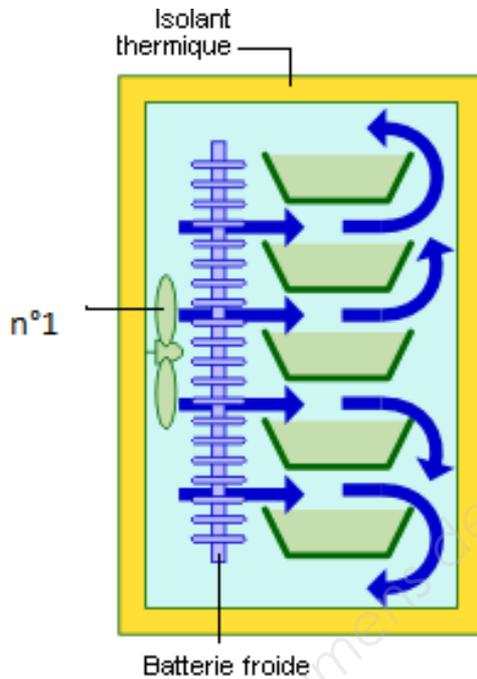


Schéma d'une cellule de refroidissement rapide

Source : <http://www.energieplus-lesite.be>

2.2.1 Préciser le nom de l'organe n°1.

.....

2.2.2 Indiquer son rôle.

.....

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

2.3.1 Indiquer la fréquence de nettoyage de cette cellule.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3.2 Indiquer et justifier les étapes du protocole de bionettoyage de la cellule de refroidissement en trois points en complétant le tableau.

	Nom de l'étape	Justification
Etape 1	-	-
Etape 2	-	-
Etape 3	-	-

2.3.3. Préciser le nom du produit utilisé lors de ce bionettoyage en 3 points.

.....

3^{ème} PARTIE (23 points)

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

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

Composition 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 le nom des ingrédients qui permettent l'épaississement de la crème.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.1.2 Citer une matière première qui aurait pu les remplacer.

.....

3.1.3 Compléter le tableau suivant.

Étapes	Observation et interprétation
1-Mélanger le lait froid, le sucre et la poudre à crème	
2-Porter à ébullition sur le feu en remuant	Le mélange épaissit. Indiquer ce qui provoque l'épaississement : -..... Nommer le mélange obtenu : -.....

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.

.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2.2 Proposer trois solutions pour éviter ce noircissement; justifier.

Solutions	Justifications
-	-
-	-
-	-

3.3.1 Préciser le constituant alimentaire principal des fruits.

.....

3.3.2 Indiquer son rôle dans l'organisme.

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4 Compléter le tableau en classant les préparations suivantes :
Salade Piémontaise (pommes de terre mayonnaise), Soufflé à la vanille (ingrédients principaux : lait, et sucre), Salade de fruits frais.

Groupes d'aliments	Préparations du menu
Viandes – poissons – œufs	
Lait et produits laitiers	
Corps gras	
Féculents et produits sucrés	
Crudités (légumes et fruits crus)	
Cuités (légumes et fruits cuits)	
Boissons	

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

.....

3.6 Citer des propriétés organoleptiques du dessert proposé qui sont perçues par les organes suivants.

Organes	Propriétés organoleptiques
La bouche	- -
Le nez	- -
Les yeux	- -

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé