



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

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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	
	<input type="text"/>	

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

EP2 – Technologie – 2^{ème} partie : Situation problème liée à l'état sanitaire impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité

SAVOIRS ASSOCIES	QUESTION	BAREME	EVALUATION
1- L'HYGIENE ET LA PREVENTION 2.21 Les micro-organismes 2.23 La toxicité des aliments	1.1 à 1.4	16 points	
2 - LA QUALITE ALIMENTAIRE 2.31 Les composantes de la qualité alimentaire 2.34 les dispositifs réglementaires de contrôle	2.1 - 2.2	4 points	
3 – L'EQUIPEMENT ET LES INSTALLATIONS DU POINT DE VENTE 3.321 Principes généraux relatifs aux locaux 3.322 Conservation par le froid ou le chaud des denrées et des produits élaborés 3.324 Entretien des lieux de vente alimentaire	3.1 à 3.6	17 points	
4 – LA NUTRITION 2.12 Les aliments 2.11 Les constituants alimentaires	4.1 à 4.9	23 points	
		60 points	/60
NOTE SUR 20 (EN POINT ENTIER OU ½ POINT) :			/20

MC VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2014	SUJET
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 H	Coefficient : 3	Page 1/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes salarié(e) d'une boulangerie pâtisserie.

L'entreprise a mis en place un nouveau système d'encaissement présenté dans l'article (annexe 1).

1 – L'HYGIENE ET LA PREVENTION – 16 points

1.1 – Expliquer en quoi ce nouveau système d'encaissement garantit l'hygiène.

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

1.2 – Citer deux règles fondamentales à respecter pour limiter les risques de contamination par les microorganismes avant l'utilisation de cette caisse automatique.

.....
.....

1.3 – Citer trois autres vecteurs de microorganismes dans le secteur de la boulangerie.

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

1.4 – Les vendeurs et vendeuses ont les mêmes obligations en matière d'hygiène que le personnel affecté aux fabrications. Citer trois règles d'hygiène du personnel à respecter pour limiter les contaminations.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 – LA QUALITE ALIMENTAIRE – 4 points

2.1 – Nommer le document dans lequel sont inscrites toutes les règles d'hygiène.

.....

2.2 – La non-application de ce document ou de la méthode HACCP fait encourir à l'entreprise un risque accru d'intoxications alimentaires et est sanctionnée par des pénalités des services de contrôle de l'Etat. Nommer cet organisme de contrôle.

.....

3 – L'EQUIPEMENT ET LES INSTALLATIONS DU POINT DE VENTE – 17 points

3.1 – Pour présenter les produits de pâtisserie, vous utilisez une vitrine réfrigérée en froid positif. Citer la température de stockage des pâtisseries (Paris-Brest, éclair,...).

.....

3.2 – Chaque jour, vous nettoyez la vitrine réfrigérée selon le plan de nettoyage de l'entreprise (annexe 2).

3.2.1 - Compléter le tableau en précisant les quatre facteurs d'efficacité d'un nettoyage.

3.2.2 – Puis à partir du plan de nettoyage (annexe 2), préciser les facteurs correspondants à l'entretien de la vitrine réfrigérée.

Facteurs d'efficacité d'un nettoyage	Facteurs pour l'entretien de la vitrine réfrigérée

3.3 – Nommer l'étape indispensable à réaliser avant le nettoyage de la vitrine réfrigérée pour la sécurité.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4 – Nommer deux risques encourus si vous ne respectez pas cette étape.

.....
.....

3.5 – Citer deux systèmes de sécurité électrique obligatoires dans une entreprise pour limiter les risques pour les personnes.

.....
.....

3.6 – Certaines pâtisseries peuvent être conservées en froid négatif. Nommer l'appareil permettant de refroidir l'aliment conformément à la réglementation.

.....

4 – LA NUTRITION – 23 points

Pour argumenter la vente des produits, il est important d'avoir des connaissances nutritionnelles. Vous avez pris l'initiative de créer des fiches techniques sur chaque produit afin d'informer correctement le client. Voici la fiche technique du flan pâtissier.

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 1 pâte brisée
- 4 œufs
- 1 litre de lait
- 150 g de sucre poudre
- 90 g de maïzena
- 1 gousse de vanille

Préparation de la recette :

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue (dans le sens de la longueur). Pendant ce temps, mélanger la maïzena (tamisée, c'est mieux) avec le sucre et ajouter les œufs bien battus.
Mélanger le tout (bien homogène) et ajouter le lait bouillant (sans la gousse).
Faire cuire la préparation à feu doux sans cesser de remuer pendant environ 1 à 2 min.
Foncer un plat rectangulaire préalablement beurré avec la pâte brisée. Y verser la préparation.
Faire cuire à four moyen (thermostat 7) pendant environ 30 à 40 min.

Remarque :

Le temps de cuisson dépend du four, alors bien surveiller la cuisson !

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

FICHE TECHNIQUE FLAN PATISSIER

4.1 – Compléter le tableau.

Flan pâtissier	Constituant essentiel
Farine	
Beurre	
Eau	
Sel	
Œufs	
Lait	
Sucre	
Maïzena	

4.2 – Expliquer les transformations physico-chimiques subies par l'appareil à flan lors de la cuisson (deux réponses attendues).

.....
.....

4.3 – Citer le groupe d'aliment auquel appartient le flan pâtissier.

.....

4.4 – Justifier l'affirmation suivante « cette préparation est adaptée à l'alimentation de l'enfant ».

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.5 – Proposer une autre catégorie de la population pour laquelle la consommation de cette famille d'aliment est recommandée. Justifier la réponse.

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

4.6 – Les lipides contenus dans le flan pâtissier sont composés principalement d'acides gras,

- saturés
- mono-insaturés
- poly-insaturés

Cocher la bonne réponse.

4.7 – Préciser les conséquences d'un excès de lipides sur la santé (trois réponses attendues).

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

4.8 – Un client achète une part de flan pâtissier et son repas est le suivant :

- ✓ Carottes râpées vinaigrette
- ✓ Steak grillé et jardinière de légumes
- ✓ Flan pâtissier
- ✓ Eau – pain

Indiquer si son repas est équilibré et justifier la réponse.

.....
.....

4.9 – Pour vendre le flan pâtissier, vous mettez en avant plusieurs qualités organoleptiques. Citer trois qualités.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1

Cette caisse rend la monnaie

Une nouvelle boulangerie innove avec l'installation d'une caisse qui évite aux vendeuses de manipuler la monnaie. Un système qui garantirait l'hygiène, la fiabilité et la sécurité.

À la boulangerie Le Fournil, les clients accueillent les nouvelles machines avec curiosité, et parfois un peu de maladresse.

Une machine noire juste à l'avant du comptoir ! La vendeuse indique le prix à payer et le client doit introduire les pièces dans la machine. « *Et voici votre monnaie* », annonce Annie, la nouvelle boulangère [...].

Depuis mercredi 1^{er} septembre, cette nouvelle boulangerie est ouverte.

Une valeur sûre pour la sécurité des commerces

« *Fini, le contact avec les pièces qui passent de mains en mains, en véritables transporteurs de microbes* » selon la gérante : l'un des intérêts majeurs de cette caisse reste en effet l'hygiène.

Une nécessité pour laquelle il a tout de même fallu compter 24 à 29 000 € !

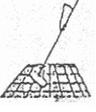
« Document de l'auteur »

MC VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET	Session 2014	EP2 – Technologie – 2 ^{ème} partie : Situation problème liée à l'état sanitaire impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 7/8
---------------------------------------	-------	--------------	---	----------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION : MAGASIN DE VENTE

QUOI	AVEC	QUAND	COMMENT						QUI
Sol	<p>Dégraissant Désinfectant</p> <p>Lire notice d'utilisation</p> <p>Eau tiède</p> <p>Balais/brosse raclette</p>	<p>Une fois par jour</p>	 <p>Éliminer les déchets</p>	<p>Pulvériser Ou Laver</p>	 <p>Laisser agir 5 min</p>	<p>Brosser</p> 	<p>Rincer</p>	<p>Évacuer avec la raclette</p> <p>Laisser sécher</p> 	<p>Vendeur/ vendeuse</p>
Chambre froide Vitrine réfrigérée	<p>Détergent Désinfectant</p> <p>Lire notice d'utilisation</p> <p>Eau tiède</p> <p>Gants/ Brosse Raclette</p>	<p>Une fois par jour</p>	 <p>Vider</p>	 <p>Éliminer les déchets</p>	<p>Pulvériser Ou Laver</p>	 <p>Laisser agir 5 min</p>	 <p>frotter</p>	<p>Rincer (lavette humide) sécher REPLACER</p>	<p>Vendeur/ vendeuse</p>
Poubelle	<p>Dégraissant Désinfectant</p> <p>Lire notice d'utilisation</p> <p>Eau tiède</p> <p>Gants/ Brosse Chiffon jetable</p>	<p>En fin de journée</p>	<p>Enlever le sac</p>	 <p>Éliminer les déchets</p>	<p>Pulvériser Ou Laver</p>	 <p>Laisser agir 5 min</p>	 <p>Brosser ou frotter</p>	 <p>Rincer replacer un sac propre</p>	<p>Vendeur/ vendeuse</p>