



**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.

**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**

<b>SAVOIRS ASSOCIES</b>	<b>QUESTION</b>	<b>BAREME</b>	<b>EVALUATION</b>
<b>1- L'HYGIENE ET LA PREVENTION</b> 2.21 Les micro-organismes 2.23 La toxicité des aliments	1.1 à 1.4	16 points	
<b>2 - LA QUALITE ALIMENTAIRE</b> 2.31 Les composantes de la qualité alimentaire 2.34 les dispositifs réglementaires de contrôle	2.1 - 2.2	4 points	
<b>3 – L'EQUIPEMENT ET LES INSTALLATIONS DU POINT DE VENTE</b> 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	
<b>4 – LA NUTRITION</b> 2.12 Les aliments 2.11 Les constituants alimentaires	4.1 à 4.9	23 points	
		<b>60 points</b>	/60
NOTE SUR 20 (EN POINT ENTIER OU ½ POINT) :			/20

<b>MC VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION</b>	<b>Code :</b>	<b>Session 2014</b>	<b>CORRIGE</b>
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	<b>Durée : 1 H</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 1/4</b>

## **1 – L'HYGIENE ET LA PREVENTION – 16 points**

### **1.1 – 3 points**

Ce système évite la manipulation, simultanée, par le vendeur, d'aliments et de monnaie porteuse de microorganismes.

### **1.2 – (2 x 2) = 4 points**

Lavage des mains après chaque manipulation de monnaie.

Utilisation de pinces pour saisir les aliments.

Dédier une vendeuse pour les encaissements.

Utilisation adaptée de gants.

(Toute réponse cohérente acceptée)

### **1.3 – (1,5 x 3) = 4,5 points**

Le personnel malade ou porteur sain.

Le matériel sale.

L'air et les insectes.

Les animaux (chien) ou nuisibles (rat, souris)...

### **1.4 – (1,5 x 3) = 4,5 points**

Changer de tenue avant de commencer le travail.

Laver les mains avant la prise du travail après avoir enlevé les bijoux (bagues et bracelet).

Attacher les cheveux ou porter une coiffe.

Les plaies infectées doivent être désinfectées, protégées par un pansement et recouvertes d'un gant élastique (vinyle) à usage alimentaire.

Tout syndrome gastro-intestinal (diarrhée, vomissement, nausée) doit être déclaré à l'exploitant qui doit alors affecter la personne concernée à d'autres postes (rangement, nettoyage...), voire l'inciter à consulter, selon la gravité des troubles...

## **2 – LA QUALITE ALIMENTAIRE – 4 points**

### **2.1 – 2 points**

Le GBPH : guide de bonnes pratiques d'hygiène.

### **2.2 – 2 points**

La DDPP : Direction départementale de la protection de la population.

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

### **3.1 – 2 points**

0-4°C.

<b>MC VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION</b>	<b>Code :</b>	<b>Session 2014</b>	<b>CORRIGE</b>
<b>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</b>	<b>Durée : 1 H</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 2/4</b>

3.2.1 – (1 x 4) = 4 points

3.2.2 – (1 x 4) = 4 points

Facteurs d'efficacité d'un nettoyage	Facteurs pour l'entretien de la vitrine réfrigérée
<b>La température</b>	<b>Eau tiède</b>
<b>L'action mécanique</b>	<b>Frotter, brosser</b>
<b>L'action chimique</b>	<b>Utiliser un détergent désinfectant</b>
<b>Le temps d'action</b>	<b>Laisser agir 5 min.</b>

3.3 - 1 point

Débrancher l'appareil.

3.4 – 2 points

Electrisation, électrocution, détérioration de l'appareil.

3.5 – 2 points

Prise de terre, arrêt d'urgence, disjoncteur.

3.6 – 2 points

Une cellule de surgélation.

#### 4 – LA NUTRITION – 23 points

4.1 – (0,5 x 8) = 4 points

Flan pâtissier	Constituant essentiel
Farine	<b>Amidon / Glucides</b>
Beurre	<b>Lipides</b>
Eau	<b>Eau</b>
Sel	<b>Eléments minéraux, sodium</b>
Œufs	<b>Protéines</b>
Lait	<b>Calcium ou protéine</b>
Sucre	<b>Saccharose / Glucides</b>
Maïzena	<b>Amidon / Glucides</b>

<b>MC VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION</b>	<b>Code :</b>	<b>Session 2014</b>	<b>CORRIGE</b>
<b>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</b>	<b>Durée : 1 H</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 3/4</b>

**4.2 – (2 x 2) = 4 points**

Coagulation des protéines.  
Formation d'empois d'amidon.

**4.3 – 2 points**

Produit laitier.

**4.4 – 1,5 point**

L'aliment apporte du calcium nécessaire à la croissance de l'enfant.

**4.5 – (1 + 2) = 3 points**

Les personnes âgées ont besoin d'entretenir leurs os avec un apport en calcium supérieur à l'adulte. Les produits laitiers leur apportent aussi des protéines qui leur sont plus faciles à consommer que celles provenant de la viande du fait de leur dentition et de leur attirance vers les produits sucrés...

(Accepter toutes réponses correctes)

**4.6 – 1 point**

Acides gras saturés.

**4.7 – (0,5 x 3) = 1,5 point**

- Maladies cardio-vasculaires
- Obésité/surpoids
- Diabète.

**4.8 – (1 + 2) = 3 points**

Son repas est équilibré. Chaque groupe d'aliments est représenté. Produits laitiers, légumes, féculents et céréales, matières grasses, boisson, produit sucré (facultatif). viande, œuf (VPO),

**4.9 – (1 x 3) = 3 points**

Saveur sucrée, arôme vanille, moelleux, frais, croustillant de la pâte...

<b>MC VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION</b>	<b>Code :</b>	<b>Session 2014</b>	<b>CORRIGE</b>
<b>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</b>	<b>Durée : 1 H</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 4/4</b>