



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

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
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

SCIENCES APPLIQUEES A LA NUTRITION ET A L'HYGIENE

1^{ère} Partie Sciences appliquées à la nutrition	/ 25 points
2^{ème} Partie Sciences appliquées à l'hygiène	/ 35 points
Total	/ 60 points

NOTE / 20 POINTS

MC EMPLOYE TRAITEUR	Code :	Session 2016	SUJET
ET2 SCIENCES APPLIQUEES	Durée : 1 h00	Coefficient 3	Page 1/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1ère partie : Sciences appliquées à la nutrition

(25 pts)

Le Food Truck Limousin propose une gamme de sandwiches, burgers, salades, à proximité de la faculté. Il a donc essentiellement une clientèle d'étudiants.

Aujourd'hui il propose la formule-repas suivante :

- « Sandwich de notre région » (mâche, compotée de pommes, boudin noir)
- Gâteau aux noisettes (principalement sucre, farine, poudre de noisette)
- Une boisson

1.1. Citer dans le tableau, pour la formule-repas proposée, les principaux constituants alimentaires, les groupes d'aliments et leurs rôles dans l'organisme.

Aliments	Groupes d'aliments	Constituants alimentaires	Rôles
Pain	-	-	-
Mâche	-	- -	-
Compotée de pommes sautées au beurre	- -	- -	- -
Boudin noir	-	-	-
Gâteau aux noisettes	- -	-	-

1.2. Repérer, dans la formule-repas proposée, le groupe d'aliments manquant.

.....

1.3. Proposer un aliment de ce groupe.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Enquête sur les déséquilibres alimentaires des étudiants.

Les déséquilibres alimentaires des étudiants révélés par l'enquête USEM* sur la santé des étudiants.

Les choix alimentaires dans la tranche d'âge charnière 18 – 25 ans ne sont pas anodins. Les résultats de l'enquête des mutuelles étudiants régionales de l'USEM sur la santé des étudiants en 2009 révèlent en effet plusieurs facteurs de déséquilibre alimentaire liés notamment à leurs modes de vie, à leurs moyens financiers mais aussi simplement au manque de connaissance des règles de l'équilibre alimentaire.

(...)

Nous construisons notre santé avec notre alimentation. « Bien manger ? Une question d'équilibre », c'est manger de tout en quantité suffisante, adaptée et raisonnable. Or, quand on est étudiant, se nourrir rime rarement avec équilibre :

- entre les petits déjeuners sacrifiés à cause des réveils ratés,
- les collations trop sucrées et grasses de 10h,
- les déjeuners se résumant souvent à un sandwich qui ne respecte pas les règles de l'équilibre alimentaire,
- les grignotages vers 17h et les dîners trop copieux...

(...)

Les principaux enseignements sur les habitudes alimentaires révélés par la dernière édition de l'enquête USEM sur la santé des étudiants en 2009, nous apprennent que bien que 60% des étudiants jugent leur alimentation équilibrée :

- 95% des étudiants déclarent qu'il leur arrive de grignoter entre les repas,
- 24% des étudiants ne mangent pas de fruits tous les jours,
- 35% des étudiants ne mangent pas de légumes tous les jours,
- 14% des étudiants ne mangent ni fruits ni légumes tous les jours.

* Union des Sociétés Etudiantes Mutualistes

Source : extraits de *i-diététique.com*, le vendredi 19 mars 2010

1.4. Relever, dans le texte, 5 tendances actuelles du comportement alimentaire des étudiants en France.

-
-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5. Déduire 3 causes possibles de l'évolution des comportements alimentaires pour cette classe d'âge (18 -25 ans).

-
-
-

Lors de la préparation de la formule-repas, les aliments subissent différentes modifications physico-chimiques.

1.6 Indiquer, par une croix dans le tableau ci-dessous, les vitamines qui risquent de s'altérer lors de la fabrication de la compotée de pommes et la cause de cette altération.

Situations	Vitamines				Causes			
	B	C	A	D	Dissolution	Chaleur	Lumière	Oxygène
La pomme noircie après épluchage.								
Cuisson de la pomme								
Cuisson du beurre								

Au cours de la cuisson du pain et du boudin noir, il y a formation de molécules colorées et aromatiques.

1.7 Nommer la réaction responsable de cette transformation.

-

1.8 Nommer les composants alimentaires impliqués dans cette transformation.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : sciences appliquées à l'hygiène. 35 pts

Afin d'assurer l'image de marque du Food Truck et de son personnel, le responsable d'entreprise accorde une place importante à l'hygiène.

Lors de la visite médicale annuelle, un des employés a été dépisté porteur sain de staphylocoques dorés. Le médecin du travail lui a prescrit un arrêt de travail jusqu'à totale guérison.

2.1. Justifier, par une phrase, l'arrêt de travail dans ce cas.

.....

.....

Lors de certaines situations de travail, le responsable d'entreprise insiste sur la nécessité de porter des gants jetables.

Le port des gants

S'ils sont souvent utilisés par le personnel en restauration collective ou rapide, les gants en latex ne sont pas obligatoires selon la réglementation.

Une étude menée dans une chaîne de restauration rapide a même montré que les sandwiches préparés avec des gants étaient deux fois plus contaminés que ceux préparés à mains nues. Cela s'explique par la confusion que peut faire le personnel entre le port des gants et l'hygiène des mains. Les gants peuvent aussi fondre s'ils sont exposés à une forte température, ce qui représente un danger. Mais en cas de plaie, en plus du pansement de protection, il est nécessaire de recouvrir la main d'un gant pour éviter de contaminer les plats.

Source : Sciences appliquées Bac pro Cuisine CSR - Editions BPI - Juin 2015

2.2. Relever, dans le texte, une situation où le port des gants est recommandé.

.....

.....

2.3 Citer et justifier une précaution à prendre dans tous les cas avant de mettre des gants jetables.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4. Citer 3 situations de travail pendant la préparation et la vente des sandwiches qui nécessitent d'enlever ou de changer de gants jetables.

-
-
-

Le responsable du Food Truck utilise des produits sous vide ou conditionnés sous atmosphère modifiée.

2.5. Définir ces 2 modes de conservation.

- Conservation sous vide :

-
-

- Conservation sous atmosphère modifiée :

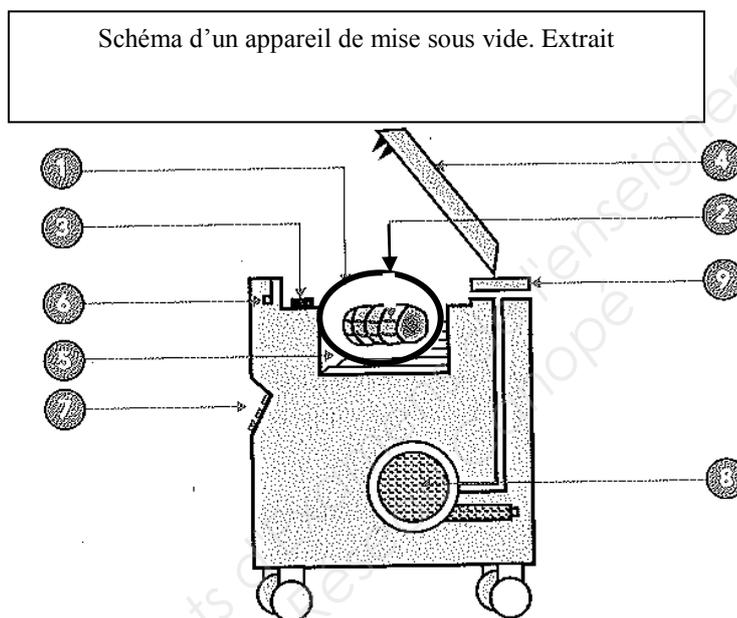
-
-

2.6. Donner 2 justifications de l'utilisation de ces 2 modes de conservation.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.7. Indiquer, à l'aide du schéma, pour chaque élément de l'appareil de mise sous vide les numéros, et/ou la fonction manquante dans le tableau ci-dessous.



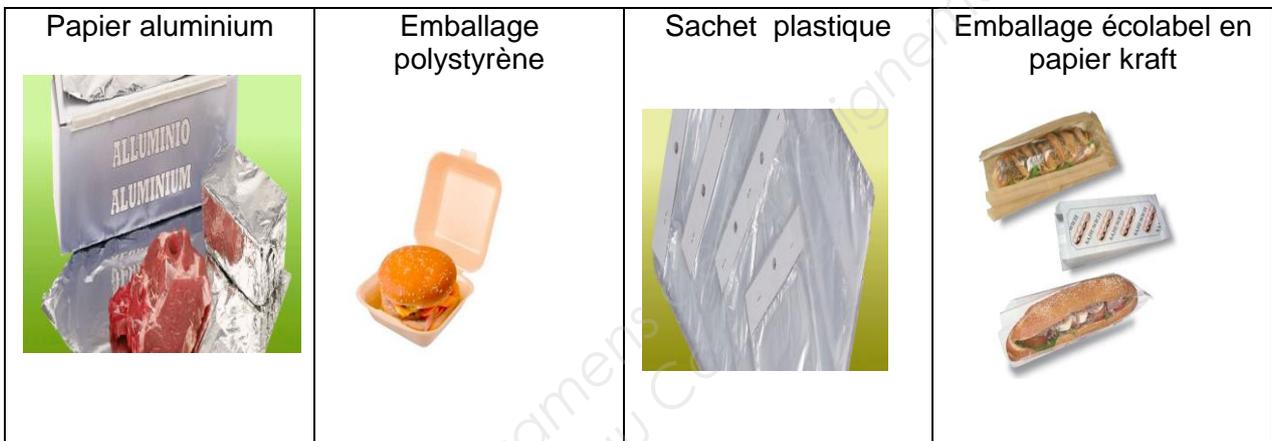
Source : Sciences appliquées bac pro CSR édition JT lanore mai 2011

Numéros	Légende	Fonction
1	Chambre ou cloche de mise sous vide	
	Pompe à vide	
9	Buses d'arrivée et de départ d'air	Permettre l'extraction et l'injection de l'air
7	Tableau de bord	Commander et informer : voyant, cadrans.....
	Plaque de maintien des poches	Soutenir les poches en bonne position et réduire le volume de la chambre.
3	Barre de soudure	
6	Système de fermeture du couvercle	
	Couvercle transparent	Fermer l'enceinte et permettre le contrôle visuel
2	Poche	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour distribuer « les sandwiches de notre région », en sachant qu'ils doivent être servis chauds, vous utilisez des emballages jetables.

2.8. Choisir en l'entourant, parmi les images ci-dessous, l'emballage le plus adapté à vos sandwiches.



Source : site internet publicitaire emballage 2015

2.9. Justifier, à l'aide de 3 arguments, votre choix d'emballage.

-

-

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour réaliser l'entretien du Food Truck, vous utilisez le produit suivant.

Allnet

Détergent désinfectant alimentaire

C'est un nettoyant, désinfectant des surfaces alimentaires agréablement parfumé.
Il peut s'utiliser pour les locaux de stockage, de préparation et de transformation et pour les matériels de transport, de préparation et de transformation des denrées alimentaires d'origine animale.

Bactéricide : NFT 72301 à 1 %, EN 1040 à 0,25 % sur *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* à 0,5 % en conditions de propreté et de saleté.

Fongicide : EN 1275 sur le *Candida albicans*.

Mode d'emploi pour le nettoyage du matériel et des ustensiles :
Remplir un bac d'eau chaude (40 à 50 °C). Verser à raison de 5 g / L d'eau. Éliminer les déchets les plus importants des pièces à nettoyer. Laisser tremper 5 à 10 min, brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire et laisser sécher par égouttage.

Précautions d'utilisation

- Ne pas utiliser en association avec d'autres produits ou à une température supérieure à 50 °C, sinon il perdra son efficacité désinfectante.
- Stocker à l'abri du gel.
 - Port de gants recommandé en cas d'utilisation prolongée.
 - Éviter les projections oculaires et le contact prolongé avec l'épiderme.

Sécurité :

- Risque de lésions oculaires graves. Risques d'effets irritants pour la peau. Peut déclencher une réaction allergique.
- Très toxique pour les organismes aquatiques.

Source : Sciences appliquées CAP Editions JT Lanore 2013

2.10. Relever le type de produit.

.....

2.11. Nommer les 2 types de microorganismes détruits par ce produit.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.12. Citer les paramètres d'efficacité d'un nettoyage et leurs valeurs pour le produit utilisé en complétant le tableau suivant.

Paramètres d'efficacité	Produit Allnet
-	-
-	Brosser
-	-
-	-

2.13 Indiquer la signification et une précaution d'emploi pour les deux pictogrammes de dangerosité présents sur l'étiquette du produit utilisé.

Pictogramme de dangerosité	Signification	Précaution d'emploi
	-	-
	-	-