



**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.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION et SERVICES en
RESTAURATION

SESSION 2016

ÉPREUVE E1 :
ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E12 : Sciences appliquées

Calculatrice non autorisée

Aucun document autorisé

*Le sujet se compose de 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 3 (pages 8/15 à 15/15 incluses)
sont à rendre avec la copie.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : 1606-CSRSA12-1	SUJET	Session : 2016	Page 1/15

Dossier 1 : Un produit phare, le beurre salé

➤ Situation professionnelle

Dans un des menus, il est prévu une spécialité bretonne pour le dessert. Par tradition, le beurre salé est un ingrédient souvent utilisé pour la réalisation du kouign amann, du far et de gâteaux bretons. Ce produit sera aussi présent sur le buffet du petit déjeuner. Vous approfondissez vos connaissances sur le beurre salé afin de renseigner au mieux les clients sur ses intérêts organoleptiques mais aussi sur les risques liés à une consommation en excès.

➤ À partir des **DOCUMENTS 1 et 2** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de **l'ANNEXE 1**.

Dossier 2 : Un outil innovant au service de l'hygiène

➤ Situation professionnelle

Le directeur du restaurant s'est équipé d'un nouvel outil, e-pack hygiène, et il compte sur vos compétences pour le présenter à toute l'équipe professionnelle et le mettre en œuvre.

➤ À partir du **DOCUMENT 3** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de **l'ANNEXE 2**.

Dossier 3 : Prévention des TMS

Choix du revêtement de sol de la salle de restaurant.

➤ Situation professionnelle

Vous réunissez, avant les prestations des Jeux olympiques, votre équipe de serveurs, pour leur rappeler les incidences des mauvaises postures lors de l'exercice de leurs fonctions car l'activité va être intensive.

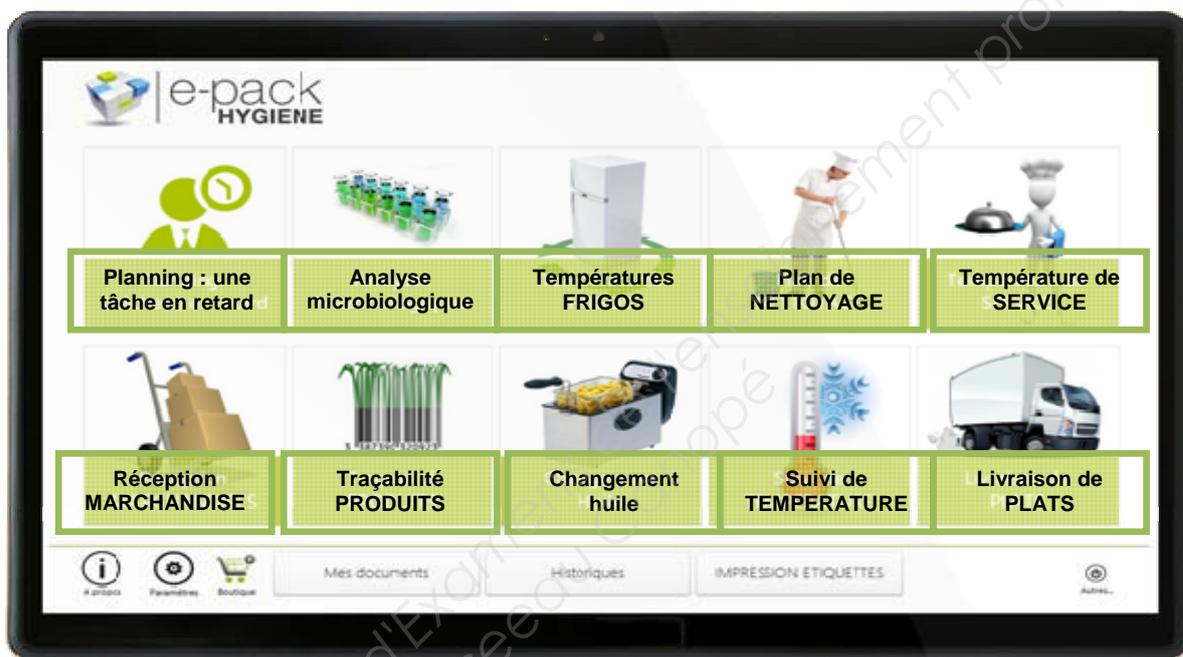
Le directeur a décidé de changer le sol un peu vétuste d'une salle de restaurant, pour l'occasion, et il vous associe au choix du revêtement.

➤ À partir des **DOCUMENTS 4 et 5** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de **l'ANNEXE 3**.

DOCUMENT 3

e-pack hygiène

L'UMIH (Union des Métiers et Industries de l'Hôtellerie) a signé le 5 mars 2014 un partenariat avec e-pack hygiène, pour simplifier la gestion quotidienne des professionnels ; application informatisée, tactile, innovante, performante et rapide pour faciliter le quotidien des professionnels de la restauration dans leur gestion des documents attestant l'application de la réglementation HACCP.



Source : epack-hygiene.fr/ consulté le 17/11/15 16 h 30

LES FONCTIONS DU LOGICIEL

<p>Enregistrements de vos relevés obligatoires au quotidien :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôle à réception des marchandises • Température des enceintes frigorifiques • Suivi du plan de nettoyage désinfection • Changement d'huile • Mise en température 	<p>Réception directe de vos rapports d'analyses microbiologiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recevez automatiquement les rapports dans votre système • Visionnez-les et présentez-les
<p>Suivi de la traçabilité produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stockage dématérialisé de l'ensemble des étiquettes produits • Impression des étiquettes de traçabilité interne (matières premières entamées, fabrications) 	<p>Mise à jour automatique de votre planning :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alertes sur les tâches en retard • Visualisation des tâches à venir
<p>Consultation et exportation de vos données enregistrées : Accès à tous les documents et enregistrements</p>	

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
**COMMERCIALISATION et
SERVICES en RESTAURATION**

E1 - Épreuve Scientifique et technique
Sous-épreuve **E12 Sciences appliquées**
Coef : **2** Durée : **1 heure**

Repère : 1606-CSRSA12-1

SUJET

Session : **2016**

Page **5/15**

ANNEXE 1 (suite)

Après le service du petit déjeuner, le beurre présenté en ravier est resté sur le buffet.

1.4 Préciser les modifications physico-chimiques subies par le beurre lors d'une exposition prolongée à l'air libre en complétant le tableau ci-dessous.

Couleur	Odeur Saveur	Effet sur les vitamines
.....

1.5 Rappeler à votre équipe les consignes à respecter lors du stockage du beurre (deux réponses attendues).

-
-

Le beurre est un ingrédient très utilisé dans les desserts bretons. Le beurre demi-sel comprend entre 0,5 et 3% de sel ; pour le beurre salé, ce taux est supérieur à 3%.

1.6 Citer deux fonctions du sel incorporé au beurre.

-
-

Le beurre salé a sa place dans une alimentation saine et équilibrée lorsqu'il est consommé avec modération.

1.7 Énoncer une conséquence sur la santé d'une consommation excessive en sel.

-

1.8 Compléter le tableau suivant.

	Type d'acides gras	Quantité dans 100 g	Origine de ces acides gras	Deux conséquences d'un excès de ces acides gras
Le beurre				- -

ANNEXE 2 (suite)

Le petit déjeuner est présenté sous forme de buffet américain. Vous vous aidez des documents de référence mentionnés dans le GBPH restaurateur pour décorer votre buffet.

2.5 Décoder le sigle GBPH et indiquer son utilité.

- GBPH =
- Utilité du GBPH =
.....
.....
.....

2.6 Compléter le tableau en identifiant un danger et un moyen de maîtrise.

Dangers	Moyens de maîtrise
Un dressage du buffet à température ambiante peut conduire à une multiplication des germes présents.	
	Ne pas balayer, ni passer l'aspirateur après avoir dressé les buffets. Ne jamais retourner les chaises sur les tables nappées.

Les matériaux utilisés pour les sols sont à l'origine de la moitié des chutes, c'est la deuxième cause des accidents avec arrêt de travail. C'est un élément que vous prenez en compte au moment de choisir le revêtement de sol.

3.4 Relever dans le **DOCUMENT 5**, le classement UPEC recommandé pour le choix du revêtement de sol de la salle de restaurant et justifier ces recommandations dans le tableau ci-dessous.

	Classement recommandé	Interprétation	Justification
U			
P			
E			
C		Résistance <u>faible</u> aux produits chimiques.	Pas d'utilisation de produits de nettoyage agressifs.

3.5 Effectuer un choix de revêtement de sol pour la salle de restaurant, après avoir analysé les classements UPEC des quatre revêtements proposés.

Types de revêtements proposés	Classement UPEC	Analyse de chaque revêtement	Choix retenu et justification
Parquet massif en pin maritime	U2P2E1C1		
Dalles PVC imitation parquet	U2SP2E1C1		
Grès cérame	U4P4E3C2		
Moquette	U2P2E1C0		