



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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 :
Épreuve/n° de partie :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	N° de la candidate ou
Prénoms :	du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

	Appréciation de la correctrice ou du correcteur
Note :	

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE
VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION

ÉPREUVE EP2

ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE

2^e partie – Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité

SUJET

Durée : 1 heure

Coefficient : 3

Session 2018

Ce sujet se compose de 13 pages numérotées de 1/13 à 13/13.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Le sujet est à rendre dans son intégralité.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Aucun document autorisé.

MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	1806-MC5 VSA EP2	Session 2018	SUJET
EP2 - Technologie – 2 ^e partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 1/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Savoirs associés	Documents	Barème	Notation
1^{re} partie - La nutrition - Le comportement alimentaire - La valeur nutritionnelle - Les principales propriétés des constituants alimentaires - La perception sensorielle des aliments	1	18,5 points	
2^e partie - L'hygiène et la prévention - Les micro-organismes - Les modes de conservation - La toxicité des aliments	1 et 2	15,5 points	
3^e partie - La qualité alimentaire - Le maintien de la qualité lors de la commercialisation - L'étiquetage - Les dispositifs réglementaires	1 et 3	15 points	
4^e partie - L'entretien des lieux de vente alimentaire - Les règles d'utilisation des produits d'entretien	4	11 points	
		60 points	/60
Note sur 20 (en point entier ou ½ point) :		/20	

MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	SUJET	1806-MC5 VSA EP2	Session 2018	EP2 - Technologie – 2 ^e partie : Situation- problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 2/13
--	-------	---------------------	-----------------	--	--------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{re} partie : LA NUTRITION

Vous êtes employé vendeur ou employée vendeuse dans une boulangerie-pâtisserie. À l'approche de l'été, votre responsable vous charge de développer la gamme snacking. En collaboration avec le boulanger, vous proposez une nouvelle recette « la tartine d'été au saumon fumé ».

TARTINE D'ÉTÉ AU SAUMON FUMÉ

Pain de campagne, saumon fumé, brousse (fromage brebis), concombre, radis, huile d'olive, citron, roquette



Depuis une dizaine d'années, les modes alimentaires évoluent. Les boulangeries se sont adaptées pour répondre à une demande croissante des produits de snacking, à l'heure du déjeuner.

1.1 - En tenant compte des modes de vie actuelle, **expliquer** cette évolution croissante du snacking à l'heure du déjeuner.

Pour le lancement de cette nouvelle tartine, voici les qualités organoleptiques mises en avant :

- un pain doré et croustillant, un fromage légèrement salé et grumeleux, des légumes croquants, un mélange de parfums fumés et citronnés, un saumon pas trop gras et le tout relevé par la saveur piquante de la roquette.

1.2 - **Attribuer** à chaque sens, les qualités organoleptiques soulignées, citées ci-dessus, de la tartine d'été.

Sens stimulés	Qualités organoleptiques
Vue	
Ouïe	
Odorat	
Goût	
Toucher	

MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	SUJET	1806-MC5 VSA EP2	Session 2018	EP2 - Technologie – 2 ^e partie : Situation- problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 3/13
--	-------	---------------------	-----------------	--	--------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 - **Relever** un exemple d'ingrédient de la tartine d'été pour chaque saveur :

- saveur salée : _____
- saveur amère : _____
- saveur acide : _____

1.4 - **Renseigner** le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque ingrédient, le groupe d'aliments correspondant et le principal constituant alimentaire.

Ingrédients	Groupe d'aliments	Principal constituant alimentaire
Pain		
Huile d'olive		
Saumon fumé		
Radis - concombre - roquette - citron		
Brousse (fromage de brebis)		

1.5 - Le saumon fumé est un aliment assez gras. À l'aide du document 1 page 11/13, **justifier** cette affirmation en nommant le principal constituant alimentaire responsable.

Sur l'emballage du saumon, il est noté « naturellement riche en oméga 3 ».

1.6 - **Relever** la nature de cet acide gras.

1.7 - **Préciser** l'intérêt des oméga 3 pour la santé.

Lors de la préparation des légumes, il faut prendre certaines précautions car les vitamines sont des molécules très sensibles à l'air.

1.8 - **Nommer** la réaction subie par les vitamines lorsque les légumes émincés sont au contact de l'air.

MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	SUJET	1806-MC5 VSA EP2	Session 2018	EP2 - Technologie – 2 ^e partie : Situation- problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 4/13
--	-------	---------------------	-----------------	--	--------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.9 - **Indiquer** la conséquence de cette réaction sur les vitamines.

1.10 - **Citer** deux précautions afin de ralentir ce phénomène.

Lorsque les tranches de pain sont passées au four, on observe des changements organoleptiques.

1.11 - **Citer** deux principaux changements organoleptiques.

1.12 - **Nommer** la réaction responsable de ces changements organoleptiques.

2^e PARTIE - L'HYGIÈNE ET LA PRÉVENTION

Afin de garantir la qualité sanitaire des préparations, les entreprises utilisent la méthode HACCP.

2.1 - **Donner** l'intérêt de s'appuyer sur la méthode HACCP en entreprise.

Lors de la préparation de la tartine d'été, il existe plusieurs sources de contamination possibles.

2.2 - Dans le tableau, pour chaque exemple de contamination :

- **Nommer** la source de contamination avec la loi des 5M.
- **Proposer** une méthode de travail adaptée face à chaque danger de contamination.

Exemple de danger de contamination	Source de contamination (loi des 5M)	Méthode de travail adaptée
Cheveu		
Saumon		
Plan de travail mal rincé		

MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	SUJET	1806-MC5 VSA EP2	Session 2018	EP2 - Technologie – 2 ^e partie : Situation- problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 5/13
--	-------	---------------------	-----------------	--	--------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 - L'affichage de la composition des préparations est une mesure obligatoire dans les entreprises. **Justifier** l'importance de cette mesure pour la santé des consommateurs.

Parmi les ingrédients de la tartine d'été, certains ingrédients comme le saumon fumé ou le fromage de brebis peuvent présenter un risque sanitaire.

2.4 - Dans l'article du document 2 page 12/13, **relever** le nom du germe responsable de la contamination du saumon fumé.

2.5 - Ce germe est pathogène. **Justifier** cette information à l'aide de l'article.

2.6 - **Indiquer** à quelle famille de micro-organismes appartient ce germe pathogène.

2.7 - Pour prolonger la conservation du saumon fumé, ce produit est mis sous-vide. **Définir** simplement ce procédé.

À l'aide du document 1 page 11/13 et de vos connaissances, répondre aux questions ci-dessous.

2.8 - **Indiquer** les conditions de stockage pour le saumon fumé (lieu et température).

2.9 - **Préciser** l'action de cette température de conservation sur le développement microbien.

2.10 - Sur l'emballage, figure une autre précaution pour la conservation du saumon fumé. **Relever** cette précaution et la **justifier**.

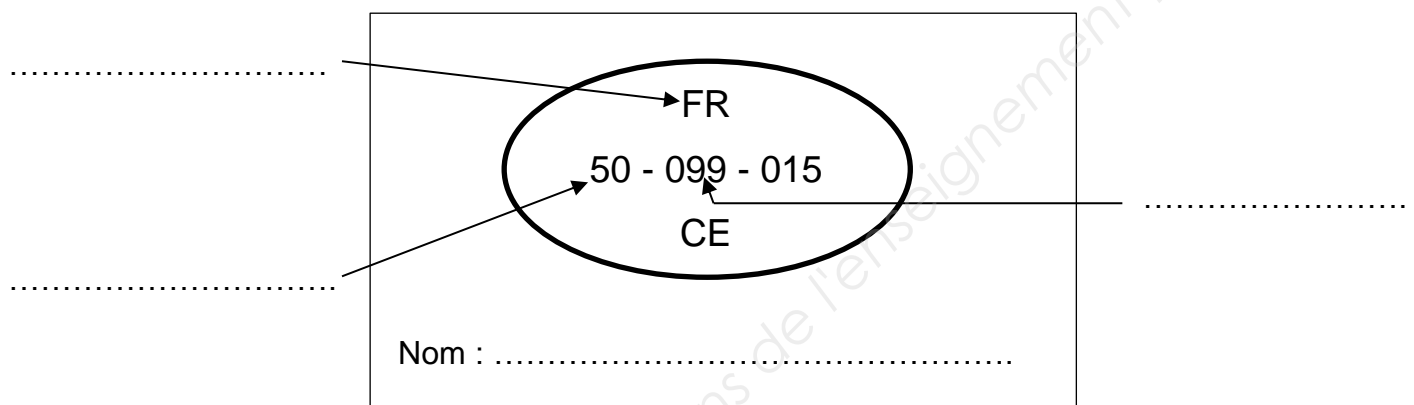
MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	SUJET	1806-MC5 VSA EP2	Session 2018	EP2 - Technologie – 2 ^e partie : Situation- problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 6/13
--	-------	---------------------	-----------------	--	--------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^e PARTIE - LA QUALITÉ ALIMENTAIRE

La traçabilité est un outil indispensable pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.
À l'aide du document 1 page 11/13 et de vos connaissances, répondez aux questions suivantes.

3.1 - La marque de salubrité présente sur l'emballage est un élément de traçabilité.
Nommer cette marque et **légendez**.



3.2 - **Préciser** l'intérêt de cette marque de salubrité pour la traçabilité.

.....

3.3 - La date de consommation est un autre outil de traçabilité. **Indiquer** en toutes lettres la date de consommation sur l'emballage du saumon fumé et **justifier** votre réponse.

.....

.....

3.4 - La marque de salubrité et la date de consommation sont deux mentions obligatoires sur l'emballage. **Citer** deux autres mentions obligatoires, présentes sur l'emballage (document 1 page 11/13).

.....

.....

MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	SUJET	1806-MC5 VSA EP2	Session 2018	EP2 - Technologie – 2 ^e partie : Situation- problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 7/13
--	-------	---------------------	-----------------	--	--------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.5 - Sur le saumon et l'huile d'olive, figure un signe de qualité (document 3 page 12/13).

Relever ces signes de qualité en toutes lettres et préciser les garanties qu'ils apportent aux consommateurs.

Signes de qualité (en toutes lettres)	Garanties pour les consommateurs
Saumon	- -
Huile	- -

3.6 - Sur l'emballage, figurent de nombreuses informations qui font référence aux composantes de la qualité. **Identifier** pour les informations suivantes, les composantes de la qualité correspondantes.

Informations sur l'emballage	Composantes de la qualité alimentaire
« Le salage au sec et le fumage à basse température apportent ainsi à notre saumon un bouquet unique, et particulièrement savoureux »	
« Naturellement riche en oméga 3 »	
« À consommer jusqu'au 03.12.16 »	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4^e PARTIE : L'ENTRETIEN DU LIEU DE VENTE

Après chaque préparation, vous procédez à l'entretien du plan de travail en acier inoxydable.

À l'aide de vos connaissances et de la fiche technique du produit d'entretien DDM éco (document 4 page 13/13), répondre aux questions suivantes.

4.1 - L'acier inoxydable est un matériau qui se raye facilement, **donner** une précaution pour son entretien.

4.2 - Pour cet entretien, vous utilisez le produit d'entretien DDM éco, qui est un détergent désinfectant. **Préciser** les deux actions de ce produit.

- action du détergent : _____

- action du désinfectant : _____

4.3 - **Préciser** sur quelles familles de micro-organismes DDM éco est efficace. **Justifier** la réponse.

4.4 - **Relever** la concentration à appliquer pour agir efficacement sur les moisissures.

4.5 - La dilution n'est pas le seul facteur d'efficacité. **Relever** sur la fiche technique un autre facteur pour garantir l'efficacité du produit DDM éco.

MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	SUJET	1806-MC5 VSA EP2	Session 2018	EP2 - Technologie – 2 ^e partie : Situation- problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 9/13
--	-------	---------------------	-----------------	--	--------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour l'entretien du plan de travail, vous lisez attentivement la fiche technique de DDM éco et consultez le document ci-dessous.

4.6 - **Nommer** ce document et le **compléter**.

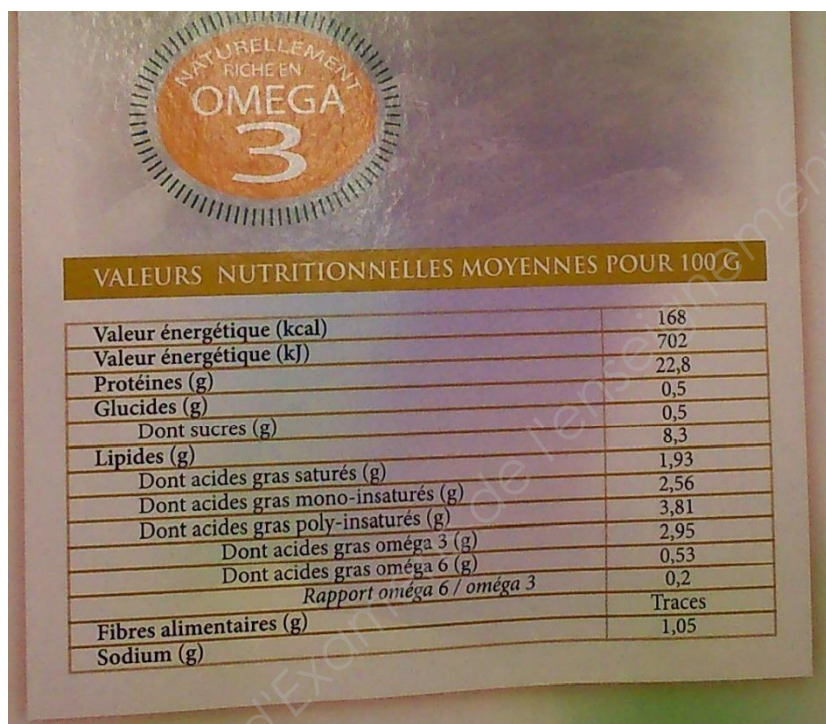
Quoi ?	Quand ?	Avec quoi ?	Comment ?	Qui ?
Plan de travail en acier inoxydable	Entre chaque préparation	DDM éco	- Enlever le plus gros des saletés - - - Sécher avec du papier	Vendeur ou vendeuse

4.7 - D'après les informations de la fiche technique DDM éco, **nommer** le danger et **entourer** le pictogramme correspondant. Préciser une précaution d'emploi.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

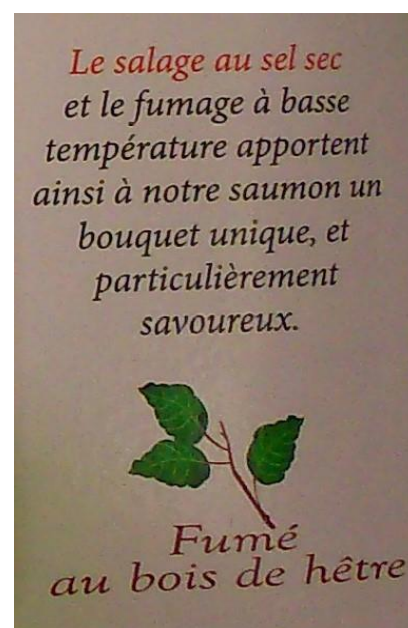
Document 1 - Informations sur l'emballage du saumon fumé artisanal « William et James »



NATURELLEMENT
RICHE EN
**OMEGA
3**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (kcal)	168
Valeur énergétique (kJ)	702
Protéines (g)	22,8
Glucides (g)	0,5
Dont sucres (g)	0,5
Lipides (g)	8,3
Dont acides gras saturés (g)	1,93
Dont acides gras mono-insaturés (g)	2,56
Dont acides gras poly-insaturés (g)	3,81
Dont acides gras oméga 3 (g)	2,95
Dont acides gras oméga 6 (g)	0,53
Rapport oméga 6 / oméga 3	0,2
Fibres alimentaires (g)	Traces
Sodium (g)	1,05



MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	SUJET	1806-MC5 VSA EP2	Session 2018	EP2 - Technologie – 2 ^e partie : Situation- problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 11/13
--	-------	---------------------	-----------------	--	---------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 2 - Article du Dauphiné

CONSOMMATION Auchan rappelle du saumon contaminé à la listéria

La marque de distribution Auchan vient de rappeler ce jeudi deux produits, du saumon fumé, potentiellement contaminés par la bactérie listéria.

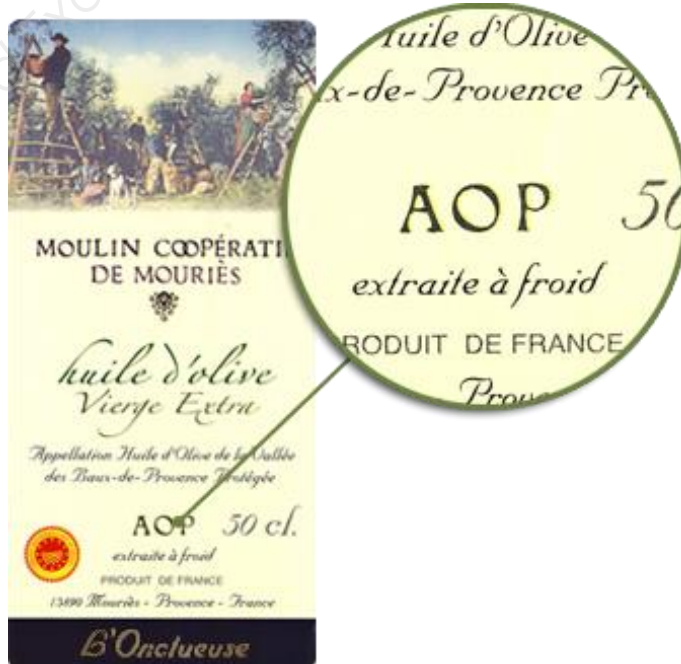
La présence de *Listeria monocytogenes* a été détectée après un contrôle microbiologique sur du saumon fumé en Norvège. Il faut détruire le produit ou le ramener pour être remboursé.

Si vous en avez mangé et que vous avez depuis de la fièvre, éventuellement accompagnée de maux de tête, consultez un médecin.

La listériose touche particulièrement les personnes âgées et celles dont les défenses immunitaires sont fragilisées : c'est notamment le cas des femmes enceintes et de leurs nouveau-nés. [...]

Source : Internet - Le Dauphine.com - 5 novembre 2016

Document 3 - Les signes de qualité



MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	SUJET	1806-MC5 VSA EP2	Session 2018	EP2 - Technologie – 2 ^e partie : Situation- problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 12/13
--	-------	---------------------	-----------------	--	---------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 4 - Fiche technique du produit d'entretien DDM éco



Fiche technique - DDM, éco

Utilisation

DDM éco est un détergent-désinfectant de toutes les surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Il s'utilise en trempage à la dilution de 0,5 % à 1 % pendant 5 minutes, suivi d'un rinçage. Il s'utilise également au mouillage ou en vaporisation.

DDM éco est agréé par le ministère de l'agriculture (agrément n° 910503) pour la désinfection des surfaces en contact avec des denrées alimentaires.

Composition

Mélange de tensio-actifs non-ioniques à base de diéthylamide.

Propriétés microbiologique

Bactéricide en 15 min, 1 %, 20 °C (EN 1040, EN 1276, EN 13697).

Fongicide en 15 min, 2 %, 20 °C (EN 1275, EN 1650, EN 13697).

Homologué en traitement bactéricide à 1 % et fongicide à 2 % sous le n° 2060202.

Précautions d'emploi

Produit irritant - port de gants conseillé.

En cas de projection dans les yeux ou sur les muqueuses, rincer abondamment.

Ne pas mélanger à d'autres produits.

MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	SUJET	1806-MC5 VSA EP2	Session 2018	EP2 - Technologie – 2 ^e partie : Situation- problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 13/13
--	-------	---------------------	-----------------	--	---------------