



**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° du candidat	
Prénoms :		ou de la candidate		
Né(e) le :		(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur ou de la correctrice			
	<div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 50px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <p>Note :</p> </div>			

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 2019

Ce sujet se compose de 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.

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

Le sujet est à rendre dans son intégralité.

Aucun document autorisé.

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

MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	1906-MC5 VSA EP2	Session 2019	SUJET
EP2 - Technologie – 2 ^e partie : Situation-problème liées à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 1/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Savoirs associés	Question	Barème	Notation
1 – LA NUTRITION - Les constituants des aliments - La valeur nutritionnelle - La perception sensorielle des aliments	1.1 à 1.7	19 points	
2 – L'HYGIÈNE ET LA PRÉVENTION - Les microorganismes - La toxicité des aliments	2.1 à 2.10	20 points	
3 – L'ENTRETIEN DES LIEUX DE VENTE EN ALIMENTAIRE - Les règles d'utilisations des produits d'entretien	3.1 à 3.6	13 points	
4 – LA QUALITÉ DES ALIMENTS	4.1 à 4.4	8 points	
TOTAL			/60
NOTE SUR 20 (EN POINT ENTIER OU ½ POINT) :			/20

MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	SUJET 1906-MC5 VSA EP2	Session 2019	EP2 - Technologie – 2 ^e partie : Situation- problème liées à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 2/10
--	---------------------------	-----------------	---	--------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes employé dans une épicerie fine qui propose un éventail très diversifié de produits locaux et biologiques. Vous êtes amené à répondre à un certain nombre de questions et parfois à donner quelques conseils.

1 - La nutrition

Un client souhaite acheter au rayon traiteur de la salade piémontaise. Ce client vous pose quelques questions sur le produit car il est sensible à sa santé et aux valeurs nutritionnelles.

1.1 - D'après vos connaissances, **compléter** le tableau suivant :

Ingrédients	Groupes d'aliments	Constituants principaux	Rôle dans l'organisme
Tomates			
Jambon blanc			
Pommes de terre			
Huile pour la mayonnaise			

1.2 - Le client s'intéresse aux vitamines présentes dans cette salade. **Citer** deux vitamines présentes dans la salade piémontaise pouvant en contenir et une méthode de stockage permettant de les conserver.

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

1.3 - **Calculer** l'apport énergétique en kilojoules d'une portion de 100 g de salade piémontaise en vous aidant de l'annexe 1 (noter vos calculs).

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4 - Vous informez le client que cette salade est préparée avec une mayonnaise allégée. **Compléter** le tableau concernant les risques pour la santé d'une consommation excessive en graisse mais aussi en sucre.

Excès de ...	Risques pour la santé
Graisse	➤ ➤
Sucre	➤ ➤

1.5 - L'huile est sensible à l'air. **Citer** le nom du phénomène relatif à l'air qui pourrait altérer l'huile et indiquer la conséquence sur l'aliment.

.....

.....

1.6 - **Cocher** la nature des acides gras principalement apportés par l'huile.

- saturés
 insaturés

1.7 - La qualité organoleptique est très importante pour les clients qui font le choix de venir dans votre boutique. **Compléter** le tableau suivant en relation avec la salade piémontaise.

Organe sensoriel	Rôle	Une qualité organoleptique attendue
Nez		
Yeux		
Langue		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - L'hygiène et la prévention

Les TIAC surviennent quand les plats réfrigérés sont mal conservés ou en cas de mauvaise hygiène des préparateurs. La piémontaise est un aliment pouvant provoquer des TIAC causées par les salmonelles qui ont un pouvoir pathogène.

2.1 - **Donner** la signification du sigle TIAC.

.....

2.2 - **Citer** 3 symptômes caractéristiques d'une TIAC.

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

2.3 - **Citer** la famille de microorganismes à laquelle appartiennent les salmonelles.

.....

2.4 - **Expliquer** le terme « pathogène ».

.....
.....

2.5 - La salmonelle est un microorganisme « mésophile ». **Préciser** l'intervalle de température favorable à son développement.

.....

2.6 - **Citer** 3 autres conditions favorables au développement microbien.

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

2.7 - **Définir** la chaîne du froid.

.....
.....

MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	SUJET 1906-MC5 VSA EP2	Session 2019	EP2 - Technologie – 2 ^e partie : Situation- problème liées à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 5/10
--	---------------------------	-----------------	---	--------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.8 - Le guide des bonnes pratiques d'hygiène est un guide de référence qui permet aux préparateurs de repérer les dangers et d'y remédier. **Nommer** cette méthode (sigle accepté).

.....

2.9 - **Citer** les éléments du poste de lavage des mains réglementaire.

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

2.10 - **Citer** 4 moments où un vendeur de produits alimentaires doit se laver les mains.

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel

MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	SUJET 1906-MC5 VSA EP2	Session 2019	EP2 - Technologie – 2 ^e partie : Situation- problème liées à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 6/10
--	---------------------------	-----------------	---	--------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - L'ENTRETIEN DES LIEUX DE VENTE

En fin de journée, vous devez nettoyer le rayon charcuterie avec un détergent-désinfectant alimentaire.

3.1 - Avant de nettoyer le rayon, vous devez le vider. **Expliquer** pourquoi.

.....
.....

3.2 - Sachant que le produit s'utilise à une concentration de 3 %, **calculer** la quantité de produit nécessaire pour préparer une solution de 5 litres.

.....
.....

3.3 - **Préciser** les 2 actions de ce produit.

.....
.....

3.4 - **Citer** les 4 étapes de l'entretien du plan de travail.

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

3.5 - **Indiquer** les 4 paramètres permettant d'assurer un nettoyage efficace.

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

3.6 - **Indiquer** un autocontrôle à effectuer pour vérifier l'efficacité du nettoyage.

.....

MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	SUJET 1906-MC5 VSA EP2	Session 2019	EP2 - Technologie – 2 ^e partie : Situation- problème liées à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité	Page 7/10
--	---------------------------	-----------------	---	--------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4 - La qualité des aliments

Un client vous achète de la tartiflette au reblochon AOP. C'est un produit de bonne qualité que vous commercialisez également sous vide.

4.1 - À partir de l'annexe 2, **compléter** les légendes numérotées sur l'étiquette de la tartiflette.

- 1 -
- 2 -
- 3 -
- 4 -

4.2 - **Citer** 2 dénominations obligatoires sur un emballage de denrées d'origine animale.

.....
.....

4.3 - **Donner** la signification de AOP.

.....

4.4 - **Compléter** le tableau suivant concernant la technique de conservation sous vide.

Technique de conservation	Principe de la technique	Conséquences sur les microbes	Conditions de stockage
Sous vide			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1

PIÉMONTAISE AU JAMBON ET À LA TOMATE FRAÎCHE

Valeurs nutritionnelles	Énergie	Lipides	Dont acides gras saturés	Glucides	Dont sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit		9,5 g	1,0 g	6,5 g	1,0 g	1,5 g	4,0 g	0,9 g

* Apports quotidiens de référence

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2

Tartiflette au reblochon AOP de Savoie 1

À teneur réduite en sel

Pommes de terre, sauce à base de reblochon (5%) et de lardons (9%)

Ingrédients : Pommes de terre (48,3 %) [pommes de terre, antioxydant (E300), conservateur (disulfite de sodium)], eau, lardons fumés cuits (9 %) [poitrine de porc, eau, sel, dextrose de blé, arômes (dont arôme de fumée), conservateurs (E310 - E250)], fromages fondus (6 %) [fromages, reblochon AOP, eau, poudre de lactosérum, sel émulsifiant (E331)], oignons (5,2 %), crème [dont stabilisant (E407)], amidon modifié de maïs, matières grasses végétales (colza et coprah), sel, protéines de lait, arômes, gélifiants (E412 - E415), poivre.

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances: Lait, Anhydride sulfureux et sulfites, Lactosérum

Valeur nutritionnelle moyenne	Pour 100g	Par portion (300g)	% des AR*
Valeur énergétique	602 kJ / 144 kCal	1806 kJ / 432 kCal	22%
Protéines	4,67 g	14,01 g	28%
Lipides	8,2 g	24,6 g	35%
<i>dont saturés</i>	4,84 g	14,52 g	73%
Glucides	12,5 g	37,5 g	15%
<i>dont sucres</i>	0,96 g	2,88 g	3%
Fibres	1,6 g	4,8 g	-
Sel	0,2 g	0,6 g	10%

*AR = Apports recommandés pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kCal)

À conserver entre 0 et 4°
 Au four à micro-onde : sortez la barquette de son carton sans percer ni enlever l'opercule plastique
 2 min à 900 watts

Lot n° 2564654
 À consommer jusqu'au :
11 10 2019

Poids net : 300 g e
Élaboré en France



00000 00117

FR
75 XXX XXX
CE



2

3



Service consommateur 01 00 00 00 00
01 rue tartempion 75001 PARIS cedex

4