

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0106 MAL TS B	
Épreuve : E1B1.U12		Sciences appliquées		
Coefficient : 1,5		Durée : 2 heures		Feuillet : 1/5

## ATTENTION !

**Le candidat répondra dans l'ordre des questions posées sur le sujet.**

**Lors de la correction, il sera tenu compte de la rigueur de l'expression et de la rédaction des réponses.**

### **PARTIE I : SUR 8,5 POINTS**

Après lecture du document de travail fourni par un laboratoire de contrôle de la qualité microbiologique figurant en **ANNEXE I**:

**I-1** Quel constat peut être formulé ?

**I-2** Donner deux explications pouvant justifier un tel constat.

**I-3** Quels risques peuvent découler de l'utilisation de ce matériel ? En citer deux .

**I-4** Quels sont les moyens préconisés à mettre en oeuvre pour que le matériel utilisé soit rendu conforme aux exigences réglementaires ? Justifier la réponse.

### **PARTIE II : SUR 12 POINTS**

Après consultation du document "TITRO-NET" figurant en **ANNEXE II** :

**II-1** Justifier précisément le choix de ce produit d'entretien et mettre en relation ses constituants et leur mode d'action.

**II-2** "TITRO-NET" est bactéricide à la concentration de 1%. Expliquer cette affirmation.

**II-3** Établir le protocole d'entretien de la planche à marée.  
Le justifier d'une manière globale. Trois justifications au moins sont attendues.

**II-4** Les denrées alimentaires contenues dans des récipients entretenus avec ce produit ne présentent pas de toxicité extrinsèque.  
Après avoir donné une définition de la toxicité extrinsèque expliquer et justifier cette affirmation.

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0106 MAL TS B	
Épreuve : E1B1.U12 Sciences appliquées				
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	2/5	

### **PARTIE III : SUR 6,5 POINTS**

La cuisson du poisson peut se faire en utilisant l'enceinte à micro-ondes.

**III-1** Définir le terme micro-ondes.

**III-2.** En vous reportant à l'ANNEXE III, expliquer le principe de la cuisson dans une enceinte à micro-ondes.

**III-3** Présenter l'intérêt de ce mode de cuisson pour le poisson au plan nutritionnel sanitaire et organoleptique.

### **PARTIE IV : SUR 3 POINTS**

Après lecture de l'ANNEXE IV,

**IV-1** Justifier l'interdiction :

**IV-1-a-** du papier maculé,

**IV-1-b-** du papier manuscrit, imprimé.

**IV-2** Justifier l'autorisation :

**IV-2-a-** de certains papiers colorés,

**IV-2-b-** du papier manuscrit pour racines, tubercules, fruits à enveloppes sèches.

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b>			0106	
MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS B	
Épreuve :	E1B1.U12	Sciences appliquées		
Coefficient : 1,5		Durée : 2 heures	Feuillet : 3/5	

### ANNEXE I

**9509430**

Identifié par

Code du client

14/11/95

Produit considéré comme  
DIVERS

17 : 08 Rectificatif

Contrôle de surface -

Date de début des analyses

Nom du prélèvement

18/11

Tube n°1 Planche marée (en cours d'utilisation)

Responsable  
Prise en  
charge

Aspect à l'arrivée

-

## BACTERIOLOGIE

[Empty box]

Catég	Groupe d'essais	Libellé	Résultats lus	Résultat Final	Responsable Lecture	Critère
XX		Microorga /cm <sup>2</sup>		> 30000	CB	-
XX		Coliformes /cm <sup>2</sup>		1700	cl	-
XX		Staphylo /cm <sup>2</sup>		< 10	rf	-
XX		Levures /cm <sup>2</sup>		10600	CB	-
XX		Moississure /cm <sup>2</sup>		280	CB	-

Ensemencement

Marquage et coulage  
des boîtes

Qualité

Initiales

cl

rf/cl

non satisfaisant

ACTIVITES CONCERNEES: BACTERIOLOGIE

26.11.95

Initiales du vérificateur

B. P

Le nombre élevé de germes montre qu'un nettoyage-désinfection est nécessaire après utilisation.

Le nettoyage-désinfection de ce matériel doit être réalisé parfaitement plusieurs fois au cours de la journée de travail. Un produit antiseptique et antifongique est à choisir pour cela.

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0106 MAL TS B	
Épreuve : E1B1.U12		Sciences appliquées		
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures		Feuillet :	4/5

## ANNEXE II

# TITRO-NET

Équilibré de matières très puissantes TITRO-NET associe des tensio-actifs non ioniques pour un nettoyage très puissant et un ammonium quaternaire pour un large spectre de désinfection avec effet rémanent. TITRO-NET est bactéricide à la concentration de 1 %.

### **Polyvalent**

Spécialement conçu pour une utilisation avec le système d'injection basse pression TITRO-JET, pulvérisateur ou utilisation manuelle.

Couvre tous les besoins de désinfection de votre établissement.

### **Sécurité absolue d'utilisation**

Différent des désinfectants chlorés, "TITRO-NET" en solution est non corrosif. Sécurité pour les utilisateurs.

### **MODE D'EMPLOI**

Domaine d'utilisation : toutes surfaces en contact avec les denrées alimentaires, locaux de stockage, systèmes de transport des aliments, murs et sols des locaux de préparation des aliments, instruments en contact avec les aliments et aussi dans les hôpitaux, animaleries, crèches, écoles, etc...

Préparer à l'aide du doseur ou manuellement une solution eau chaude / "TITRO-NET" de 2,75 à 12,5 g/L, en fonction du degré de nettoyage. Vaporiser la solution. Laisser agir. Rincer à l'eau claire.

Le responsable du laboratoire est à votre disposition pour développer la meilleure utilisation du "TITRO-NET".

Pour commandes et dépannages :  
NUMERO VERT : 05 03 30 02

## Détergent désinfectant liquide concentré

### **Propriétés spécifiques**

Biodégradabilité supérieure à 90 %  
Solution aqueuse 1 % : pH 11,5  
Densité : 1,005 - 1,015

### **Conformité**

"TITRO-NET" a été testé selon la norme AFNOR NFT 72150, relative à la détermination de l'activité bactéricide des antiseptiques et désinfectants, et a fait l'objet d'une homologation du Ministère de l'Agriculture n° 89-004-30.

"TITRO-NET" est conforme à la législation en vigueur relative aux produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être au contact des denrées alimentaires.

### **Sécurité**

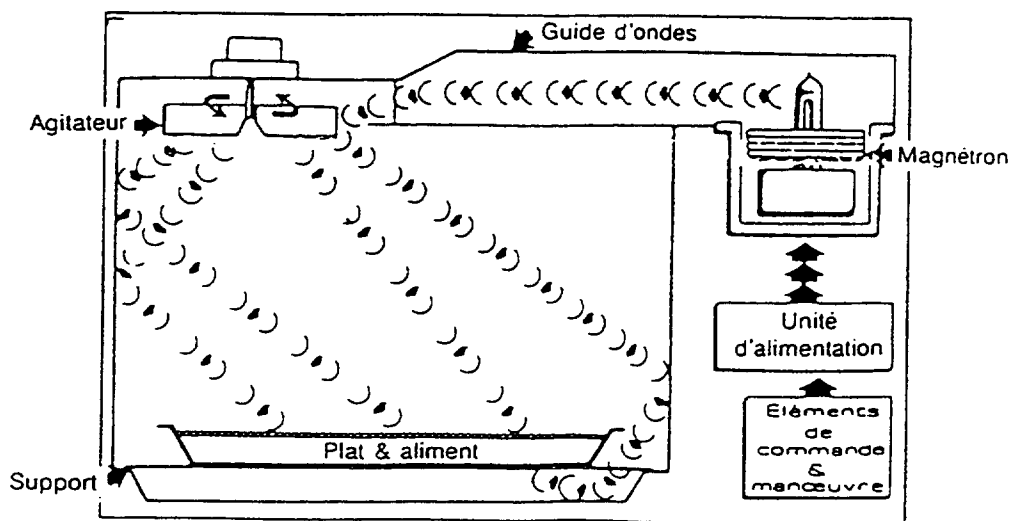
Avant utilisation, lire attentivement les conseils de sécurité mentionnés sur l'étiquette du produit.

Fiche de données de sécurité gratuite par Service RIESA au 42.03.06.87 sur MINITEL.  
(Décret du 25/03/87)

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0106 MAL TS B	
Épreuve : E1B1.U12 Sciences appliquées				
Coefficient : 1,5	Durée : 2 heures	Feuillet :	5/5	

### ANNEXE III

## Le four à micro-ondes



(Document E.D.F.)

### ANNEXE IV

#### Extrait de texte réglementaire

#### **PAPIERS ET CARTONS — PELLICULES D'EMBALLAGE**

Il est interdit de placer toutes denrées destinées à l'alimentation au contact direct de papiers maculés ou de papiers de tentures dits « papiers peints ».

Il est interdit de placer toutes denrées destinées à l'alimentation au contact direct ou indirect de papiers peints ou moirés au moyen de sels de plomb ou d'arsenic.

Il est également interdit de placer au contact direct de papiers manuscrits ou imprimés en noir ou en couleur les denrées destinées à l'alimentation autres que les racines, tubercules, bulbes, fruits à enveloppe sèche, légumes secs et légumes à feuilles.

Il est en outre interdit de placer d'autres papiers que du papier de pliage neuf, soit blanc, soit paille, soit coloré au moyen de l'une des substances dont l'emploi est autorisé au contact du pain et des denrées alimentaires humides ou grasses, susceptibles d'adhérer aux dits papiers, telles que viandes, volailles, poissons, préparations de viande, beurre, graisses alimentaires, légumes et fruits frais, produits de la confiserie et de la pâtisserie.

Ne sont pas considérés comme « papiers imprimés » les papiers de pliage neufs portant, sur l'une des faces, les nom, adresse et toutes indications commerciales intéressant le vendeur.