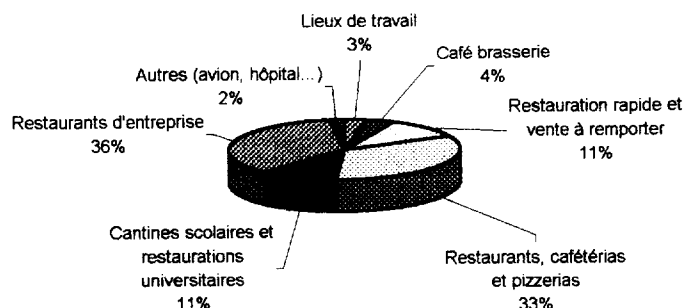


1. Lire ce document

**EQUILIBRE ENTRE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET
LA RESTAURATION COMMERCIALE POUR LES DEJEUNERS EN SEMAINE**
% des déjeuners en semaine pour la population des quinze ans et plus



Guide de lecture : 36 % des déjeuners consommés dans la semaine par les individus âgés de quinze ans et plus présents à leur domicile durant l'enquête, le sont dans les restaurants d'entreprise..

Source : CREDOC-DGCRF – Enquête Restauration hors foyer, 1994.

- 1.1. Donner le pourcentage des déjeuners pris en semaine en restauration collective à caractère social. (0,5 point)
 $36 + 11 = 47\%$
- 1.2. Citer deux éléments qui favorisent le développement de la restauration hors foyer au déjeuner. (0,5 pt x 2 = 1 point)
- travail en journée continue
 - éloignement du lieu de travail
 - femmes au travail
- 1.3. Donner deux arguments qui peuvent expliquer le succès du restaurant d'entreprise. (0,5 x 2 = 1 point)
- prix bas
 - proximité du lieu de travail, donc gain de temps
 - repas traditionnels (entrée, plat de résistance, dessert...)
- 1.4. Calculs : soja 1500 kJ – Germe de blé 1447 kJ (0,25 pt par résultat correct)
- riche en protéine (0,25 pt)
 - apporte peu de lipides (0,25 pt)
 - apporte une énergie comparable au blé (0,5 pt)

CORRIGE

**BAC PROFESSIONNEL
RESTAURATION**

Session : 2001

Épreuve : **E1: Épreuve Théorique**

Coef : 1 Durée : 1 h 15

Sous épreuve : B1 Sciences Appliquées

Repère : 0106-RESTB-COR

Ce corrigé comporte 4 pages

Page 1/4

- 1.5. Préciser les rôles des protides dans l'organisme. (0,5 pt) x 2 = 1 pt)
- rôle plastique ou constructeur (constitution de nouvelles cellules et réparation des cellules usées) = rôle essentiel
 - rôle énergétique (rôle secondaire)

- 1.6. Expliquer pourquoi dans une alimentation équilibrée, les protéines doivent être apportées aussi bien par des aliments d'origine animale que d'origine végétale. (1 pt)

Les protéines végétales ne contiennent pas tous les acides aminés indispensables (AAI) ou essentiels à la croissance (manque de lysine) alors que les protéines animales apportent ces acides aminés, mais elles sont souvent accompagnées de lipides.

2. QUALITE SANITAIRE (7 points)

- 2.1. Définir un micro-organisme mésophile : (1 point)

Un micro-organisme mésophile se développe bien aux températures moyennes (entre 20 et 40 °C)

un coliforme :

Un coliforme est un micro-organisme qui vit dans les intestins de l'homme ou des animaux.

2.2.

- 2.2.1. (1 réponse demandée : 0,5 point)

- mauvaise hygiène des mains du personnel
- mauvaise hygiène des végétaux
- mauvaise hygiène des locaux

- 2.2.2. (0,5 point par réponse)

- planche à découper :
 - volaille mal éviscérée
 - planche mal lavée et désinfectée
- poignée de la porte des WC :
 - mauvaise hygiène des mains après passage aux toilettes
- brosse à ongles :
 - coliforme des mains et des ongles du personnel

- 2.2.3. Proposer deux mesures correctives en vue d'améliorer les résultats de la prochaine analyse. (1 pt x 2 = 2 points)

- refaire une information sur l'hygiène et le lavage des mains
- veiller à respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection des locaux et des matériels
- respecter la marche en avant dans le temps ou l'espace.

2.3. Ce type de prélèvement répond à la réglementation en vigueur en matière d'auto-contrôles.

2.3.1. Citer trois autres types d'auto-contrôles mis en place dans une cuisine. (0,5 pt x 3 = 1,5 point)

- prélèvements de plats en vue d'analyses
- relevé de températures (chambres froides, plats chauds)
- relevés des temps de refroidissement
- contrôles visuels des matières premières...

2.3.2. Préciser quels en sont les objectifs (en citer 2) (0,5 pt x 2 = 1 point)

- mettre en évidence les points où des risques alimentaires peuvent se présenter en vue de mettre en place des actions correctives
- vérifier l'efficacité de ces actions

3. EQUIPEMENTS, LOCAUX ET AMBIANCES PROFESSIONNELS (5 points)

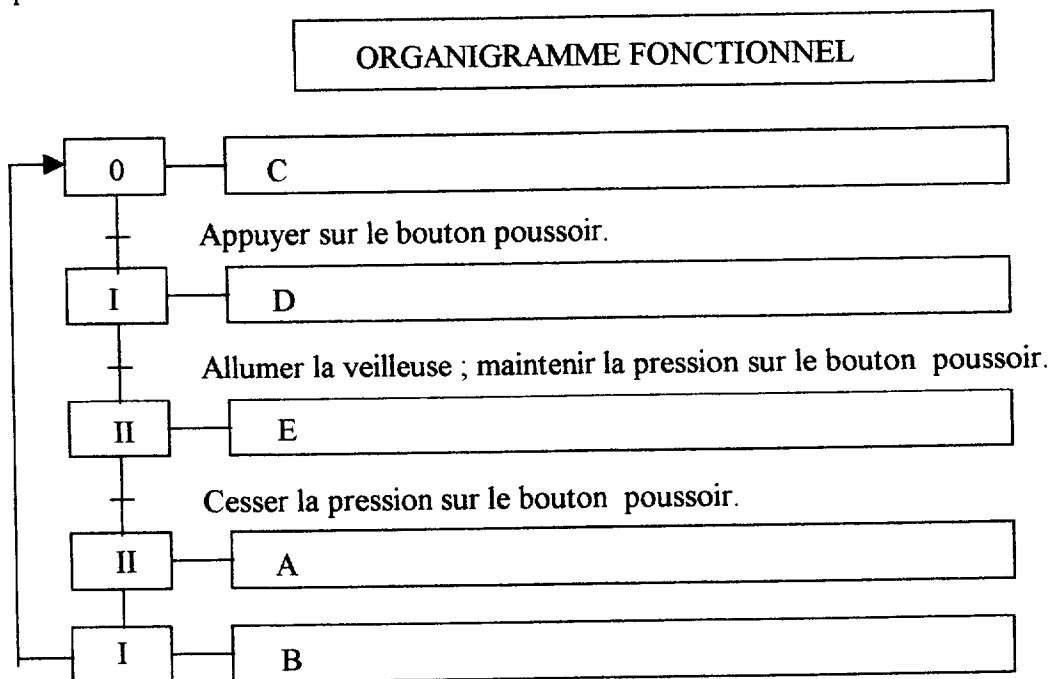
3.1. Indiquer le type d'appareils équipés d'un thermocouple. (0,5 point)

Sur tous les appareils utilisant le gaz : four, plaque de cuisson, chauffe-eau...

3.2. Expliquer la fonction d'un thermocouple. (0,5 point)

Le thermocouple est un élément de sécurité : il interdit toute fuite de gaz en cas d'extinction de la flamme du brûleur.

3.3. Compléter l'organigramme de fonctionnement ci-dessous en remplaçant les phrases proposées à l'aide des lettres de A à E. (0,5 pt x 4 = 2 points)



A : Le clapet brûleur retombe : le gaz arrive jusqu'au brûleur et s'enflamme.

B : Extinction accidentelle de la flamme.

C : La plaque de fer doux obstrue l'arrivée du gaz.

D : La plaque de fer doux est repoussée : Le gaz arrive jusqu'à la veilleuse.

E. La source est chauffée ; un courant électrique est créé.

L'électro-aimant retient la plaque de fer doux.

3.4. Expliquer deux conséquences d'un mauvais réglage ou d'un mauvais entretien d'un brûleur sur les personnes et les matériels. (1 pt x 2 = 2 points)

- dégagement de gaz toxiques (CO₂) ou de Co si la combustion est incomplète, danger d'asphyxie.
- mauvais rendement du brûleur.
- le carbone noircit le fond des récipients.

4. SECURITE –ERGNOMIE – SECOURISME (2 points)

Un couteau, débordant d'un plan de travail a été accroché par un de vos collègues passant trop vite et trop près du plan de travail. Il a été profondément blessé à la jambe, la plaie saigne abondamment.

4.1. Face à votre collègue blessé, indiquer les premiers gestes d'urgence ? (1 point)

1. le rassurer
2. alerter les secours
3. faire un pansement compressif avec un linge propre ou une compresse de gaze stérile et surélever la jambe.

4.2. Préciser l'intérêt du point de compression. (1 point)

Arrêter l'hémorragie quand la compression directe n'est pas possible.