

**PARTIE 2****SCIENCES APPLIQUÉES****1. ALIMENTATION**

<b>CŒURS DE FILETS DE MERLU BLANC SURGELÉS</b>			
Lot :	<b>CE11021A</b>	<b>Poids net : 400 g e</b>	
A consommer de préférence avant fin :	<b>092003</b>	Maintenir à $-18^{\circ}\text{C}$	
<b>Valeurs nutritives moyennes pour 100 g :</b>		<b>Conservation :</b>	
		24 heures au réfrigérateur	3 jours dans le compartiment à glace d'un réfrigérateur
0,6 g Glucides	0,6 Lipides	15,7 g Protides	<i>Ne jamais recongeler un produit décongelé</i>

**1.1** Nommer le groupe d'aliments auquel appartient cet aliment.

**1.2** Préciser le rôle de chacun des constituants suivants.

Les protides :

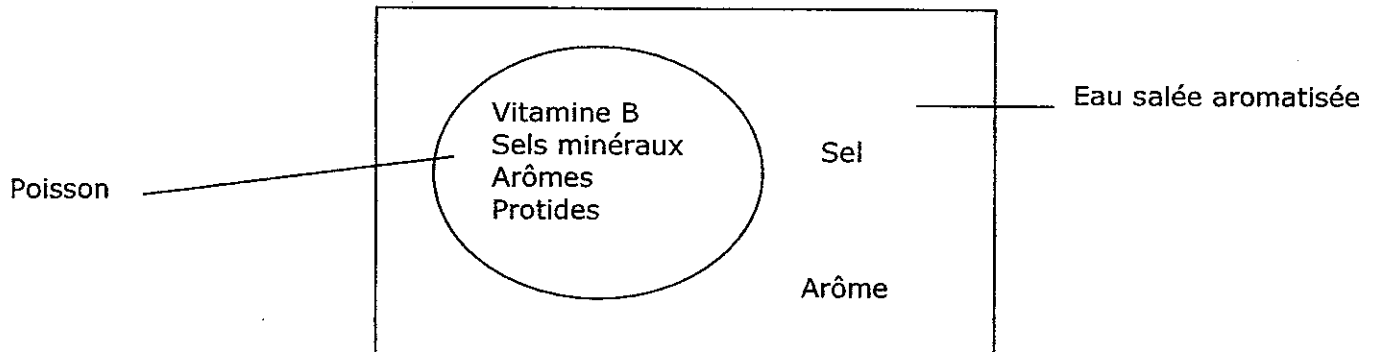
Les lipides :

Le phosphore :

**1.3** Calculer la valeur énergétique de 200 g de Merlu blanc.

**1.4** Le Merlu peut être cuit au court bouillon avec départ à froid.

Représenter sur le schéma, à l'aide de flèches les mouvements des différentes molécules.



**1.5** Les apports énergétiques conseillés pour l'être humain se répartissent entre les glucides, les lipides et les protides. Indiquer le pourcentage correspondant à chaque apport conseillé.

Apport énergétique des glucides	
Apport énergétique des lipides	
Apport énergétique des protides	

**1.6** Expliquer la conséquence de la rupture de la chaîne du froid de ce produit.

**1.7** Justifier la nécessité de relever deux fois par jour la température dans un appareil de conservation par le froid.

**1.8** La nature de la date indiquée sur ce produit est-elle une DLC ou une DLUO ? Indiquer la nature de la date en toutes lettres.

## 2. HYGIÈNE

Prendre connaissance de l'article suivant puis répondre aux questions suivantes.

### LA MALADIE DES MAINS SALES

Seize bactéries, dont les salmonelles et les listeria, sont considérées comme fréquentes. Une douzaine de virus, dont celui de l'hépatite A et celui de la polio : 4 protozoaires, dont celui de la toxoplasmose, sont courants. Parmi les 24 espèces de vers, les trichines et les taenias sont les plus connus. Enfin, des algues et des moisissures sont susceptibles d'être présentes dans les aliments.

Les salmonelloses sont loin d'être rares, puisque 2 à 4 millions de cas se produisent annuellement aux USA. Généralement bénigne, la salmonellose digestive est une infection intestinale qui se manifeste entre 12 et 36 heures après la contamination. Nausées, vomissements, diarrhée, douleurs du ventre, s'accompagnent d'une fièvre de 38° à 40° qui cède en 2 à 3 jours.

Les volailles, les rongeurs, les ruminants ainsi que les individus porteurs sains de l'industrie alimentaire constituent le réservoir des infections à salmonelles. La consommation de viande crue ou peu cuite, d'œufs, de laitage, d'aliments préparés à l'avance et contaminés, puis conservés dans de mauvaises conditions, peut être à l'origine d'une contamination. Enfin, les eaux usées peuvent polluer l'eau de robinet et les coquillages.

**DNA – 17.07.02**

**2.1** Relever le nom de trois micro-organismes cités dans le texte.

-
-
-

**2.2** Citer le nom de la bactérie que l'on peut trouver accidentellement sur la coquille des œufs utilisés pour la crème anglaise.

-
---

**2.3** Relever dans le texte trois signes caractéristiques de l'infection engendrée par cette bactérie.

-
-
-

2.4 Nommer le porteur chronique d'un microbe.

-
-
-

2.5 Le restaurant souhaite s'équiper du produit présenté dans l'article suivant.

**HYGIÈNE CORPORELLE**  
**Contre la contamination des mains**

Colgate-Palmolive Professional fournit un nouveau moyen d'assurer une bonne hygiène des mains, indispensable pour lutter contre les Tiac et les infections nosocomiales. Son gel hydro-alcoolique Actigene alcoogel assure une antiseptie rapide, grâce à son activité bactéricide et son action fongicide. Le produit, s'applique facilement, sans eau, sans rinçage ni essuyage, par dose de 2 ml sur des mains propres et saines. Ses émoullients aux propriétés adoucissantes et hydratantes permettent une utilisation fréquente.

Prix public indicatif HT : pour 10 flacons de 50 ml : 26,68 € (175 F), pour 6 flacons de 800 ml : 42,69 € (280 F), pour 12 flacons de 500 ml : 57,17 € (375 F).

**Colgate Palmolive Professional**  
**Tél. : 01 47 68 60 00**

2.5.1 Expliquer les mots.

- Bactéricide :
-----------------

- Fongicide :
---------------

2.5.2 Expliquer comment et dans quel ordre doit être utilisé ce produit pour assurer une bonne hygiène des mains.

1) -
------

2) -
------

3) -
------

4) -
------

## 3. SÉCURITÉ

## DÉTERGENT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE

PROPRIÉTÉS	UTILISATION / SÉCURITÉ
<p><b>Caractéristiques physico-chimiques :</b>  <b>Nature :</b> liquide incolore, homogène et parfumé  <b>pH</b> (en solution à 1 %) = 9 à 10</p> <p><b>Principaux composants :</b>  Tensio-actif non ionique  Sels de Biguanide</p> <p><b>Propriétés :</b>  •Activité bactéricide à 20°C pendant 5 min conforme à la norme AFNOR NFT 72151.  •Activité à 1 % sur les souches <i>Listéria monocytogènes</i> et <i>Salmonelle typhimurium</i>.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Détergent désinfectant pour toutes surfaces en cuisines professionnelles.</li> <li>•Faire précéder le nettoyage et/ou la désinfection d'un premier rinçage à l'eau claire.</li> <li>•Concentration : 10 à 15 mL/L selon le degré de salissures.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•<b>Température :</b> 55 à 60°C</li> <li>•Biodégradable à 90 %</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•<b>Temps de contact :</b> 5 min.</li> <li>•Conforme à la législation relative au nettoyage du matériel pouvant être au contact des denrées alimentaires (arrêté du 25/9/85).</li> <li>•Port de gants conseillé.</li> </ul>

Observer cette fiche technique d'un produit d'entretien utilisé et répondre aux questions suivantes :

3.1 Indiquer la catégorie de ce produit d'entretien.

3.2 Citer les souillures sur lesquelles agit ce produit.

3.3 Identifier et justifier la précaution d'emploi qui vise à protéger l'utilisateur.

3.4 Indiquer les quatre facteurs qui garantissent une efficacité maximale des produits d'entretien.