

PARTIE B

SCIENCES APPLIQUÉES

1. ALIMENTATION

LAIT STÉRILISÉ U.H.T. DEMI-ÉCRÉMÉ

VALEURS NUTRITIONNELLES
MOYENNES POUR 100 ml
(Conformément au décret N° 93-1130 du 27/09/93)

Valeur énergétique :	190 Kj/45 kcal
Protéines	3,2 g
Glucides	4,8 g
Lipides	1,5 g
Calcium	120 mg*

*Soit 15 % des Apports journaliers recommandés

1.1 Relever sur le document, ci-dessus, la quantité de protéines contenues dans 100 ml de lait :

- _____

1.2 Une personne est végétarienne (ne consomme ni viande, ni poisson). Calculer la quantité de lait qu'elle devra consommer pour obtenir la même quantité de protéines que dans 100 g de viande. On considère pour les calculs que 100 ml de lait = 100 g de lait.

Valeur nutritionnelle de 100 g de viande :
Protides = 18 g
Lipides = 12 g
Glucides = 0 g

- _____
- _____
- _____

1.3 Citer 2 rôles essentiels des protéines dans l'organisme.

- _____
- _____
- _____

1.4 Donner le nom des molécules de base entrant dans la composition d'une protéine.

- _____

1.5 Dans la liste d'aliments, ci-dessous, souligner ceux qui contiennent des protéines de haute valeur biologique.

**Œuf – riz – truite – lentilles – orange – semoule – poulet – pommes de terre – camembert
– biscottes – haricots verts**

2. HYGIÈNE

A partir du lait, on peut fabriquer des yaourts.

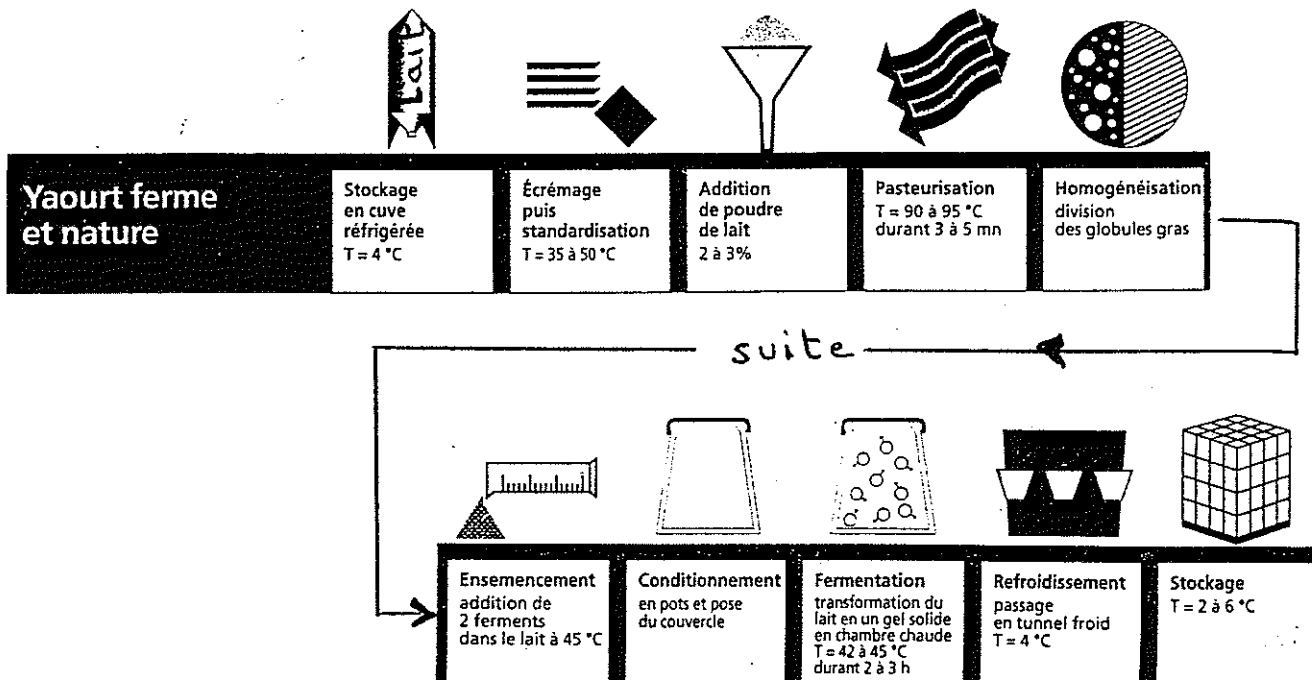
Analyser les deux documents suivants, puis répondre aux questions posées.

E n 1977, l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) donnait du yaourt la définition suivante :

"Le yaourt (ou yoghourt) est un lait coagulé obtenu par la fermentation lactique acide, due à *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*, du lait (ainsi que du lait pasteurisé ou concentré) avec ou sans addition (lait en poudre, poudre de lait écrémé, etc.). Les micro-organismes du

produit final doivent être viables et abondants".

Les ferments vivants doivent être au minimum 100 millions par gramme de yaourt.



2.1 Compléter la phrase, ci-dessous, en utilisant le terme approprié.

Les bactéries lactiques constituent essentiellement une flore _____

Pathogène – utile – saprophyte – d'altération.

2.2 La fabrication du yaourt comporte deux étapes principales .

2.2.1 La fermentation lactique : compléter le tableau ci-dessous.

Produit initial : Le lait contenant :	Nom des micro-organismes responsables de la fermentation	Composant obtenu
- du lactose	- _____ _____ - _____ _____	- _____

2.2.2 Le composant obtenu à la question 2.1 transforme les caséines (protéines du lait)

- Expliquer ce phénomène.

- Donner son effet sur le produit fabriqué.

2.3 Importance de la température

2.3.1 Relever sur le document n° 2 les températures utilisées lors de la fermentation.

2.3.2 Expliquer la raison pour laquelle ces températures sont nécessaires.

2.3.3 Encadrer la catégorie dans laquelle ces bactéries lactiques sont classées

Bactérie thermophile – bactérie mésophile – bactérie cryophile

2.4 Citer 3 facteurs autres que la température, favorables aux fermentations.

3. EQUIPEMENT

3.1 Relever sur l'étiquette la catégorie de produits d'entretien à laquelle appartient ce produit.

3.2 Enoncer le mode d'action de produit.

3.3 Indiquer si ce produit est utilisable pour l'entretien des surfaces de préparation en cuisine. Justifiez la réponse.

3.4 Donner la signification du symbole figurant sur l'étiquette.

3.5 Indiquer une précaution à respecter lors de l'utilisation des produits comportant ce symbole.

3.6 Vous diluez le produit dans de l'eau à raison de 1 %. Calculez la quantité de produit à préparer pour obtenir 10 litres de solution.

BACTERICIDE

DETER BAC 80 NEUTRE
Incolore :
SANS ODEUR

DETERGENT BACTERICIDE, VIRUCIDE,
FONGICIDE - AGREE ALIMENTAIRE

NFT 72150 - 72151 - 72170 - 72171 - 72190.
Homologation n° 95 00375 délivrée le 01.10.1995
par le Ministère de l'Agriculture.

BIODEGRADABLE A PLUS DE 90%.

Usage autorisé pour la désinfection bactéricide et fongicide des locaux de stockage, matériel de transport, matériel de stockage et matériel de récolte des produits d'origine végétale.
Dose d'emploi : homologuée à 1%.

Usage autorisé pour la désinfection bactéricide des locaux de stockage, du matériel de transport, du matériel de stockage des produits d'origine animale.
Dose d'emploi : homologuée à 0,75%.

Usage autorisé pour la désinfection du matériel de laiterie.
Dose d'emploi : homologuée à 0,75%.

Composition : Chlorure de Didecyl Dyméthyl Amonium, tensio-actifs.

Mode d'emploi :

- Diluer DETER-BAC 80 dans de l'eau à raison de 0,75% ou 1% selon l'utilisation.
- Appliquer par pulvérisation, trempage ou arrosage sur les surfaces préalablement nettoyées et rincées.
- Laisser agir 10 minutes puis rincer à l'eau potable.

PRÉCAUTIONS à PRENDRE et CONTRE-INDICATIONS :
Ne pas utiliser de détergents contenant des agents anioniques pour réaliser le nettoyage préalable.

R 36 - Irritant pour les yeux.
S 25 - Eviter le contact avec les yeux.
S 26 - En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.
S 2 - Conserver hors de portée des enfants.

Emb. 67205 Contenance :

LABORATOIRES
PROCHITEC
Z. I. F. - 67725 HOERDT



3.7 A l'aide du document **Annexe N° 1**, donner une définition du plan de nettoyage.

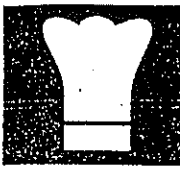
3.8 Vous êtes M. DURAND.

Après lecture du plan de nettoyage **Annexe N° 1**, choisir un exemple d'entretien puis indiquer sa fréquence et son protocole :

•Entretien(s) :

•Fréquence :

•Protocole :



Henkel
Distribution
Hygiène en
Restauration

PLAN DE NETTOYAGE

PREPARATIONS FROIDES



QUOI	QUAND	PRODUIT	MATERIEL	COMMENT					QUI
 Murs, portes	CHAQUE SEMAINE APRES CHAQUE PERIODE DE TRAVAIL	SIRAFAN 1 et/ou PERGAL SOLS	Jet Lavette Raclette						Mr MARTIN
 Trancheur	APRES CHAQUE UTILISATION	SIRAFAN 1 ou SIRAFAN MOUSSE N	Pulvérisateur Lavettes						Mme DUPOND
 Batteur-mélangeur	APRES CHAQUE UTILISATION	SIRAFAN 1 ou SIRAFAN MOUSSE N	Pulvérisateur Lavettes						Mr ZEDE
 Coupe-légumes	APRES CHAQUE UTILISATION	SIRAFAN 1 ou SIRAFAN MOUSSE N	Pulvérisateur Lavettes						Mr DURAND
 Petit matériel	APRES CHAQUE UTILISATION	PRIL 2025 ou PRIL DESINFECTANT	Brosse						Mme DUPOND
 Surfaces de préparation	APRES CHAQUE UTILISATION	PRIL 2025 ou PRIL DESINFECTANT	Pulvérisateur Lavette Raclette						Mr ZEDE

GROUPEMENT EST

SESSION 2003

SUJET

TIRAGES

B.E.P. Métiers de la Restauration et de l'hôtellerie
ÉPREUVE : E.P.2 - Partie B : Sciences appliquées

Code :
Durée : 2 h 00

Page 6/6

ANNEXE 1