

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

**L'USAGE DE LA CALCULATRICE ET  
DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ**

PARTIE 2

**SCIENCES APPLIQUÉES**

I. ALIMENTATION

Le restaurant dans lequel vous travaillez propose le menu suivant à ses clients.

Assortiment de charcuteries

ou

Œuf dur mayonnaise

ou

Crudités variées

ou

Allumette au fromage

----- 0 -----

Steak - frites - salade verte

ou

Couscous

ou

Poulet rôti - jardinière de légumes

----- 0 -----

Camembert

ou

Fraises chantilly

ou

Île flottante

1. Composer un menu équilibré à partir de la carte ci-dessus.

Entrée : \_\_\_\_\_

Plat principal : \_\_\_\_\_

Dessert : \_\_\_\_\_

**PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT**

2. Indiquer dans le tableau ci-dessous, le ou les groupes d'aliments correspondant à chaque plat et deux constituants représentatifs pour chaque groupe.

Menu proposé	Groupes d'aliments	Deux constituants représentatifs
Entrée :		
Plat principal :		
Dessert :		

3. Donner deux raisons pour lesquelles il est important d'avoir une alimentation équilibrée.

---

---

---

**PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT**

**II. HYGIÈNE**

Le client exige, à juste titre, une vaisselle rigoureusement propre. L'élément le plus important pour répondre à cette attente est la machine à laver la vaisselle. Les manipulations de la vaisselle avant et après son passage en machine sont parfois considérées comme secondaires. Et pourtant ces opérations sont essentielles pour une utilisation optimale de la machine.

1. Citer trois opérations à effectuer avant le lavage de la vaisselle pour que ce lavage soit le plus efficace possible.

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

2. Le cycle d'entretien de la vaisselle comprend différentes opérations :

Rinçage - Prélavage - Séchage - Lavage

- a) Reclasser ces opérations dans l'ordre chronologique

\_\_\_\_\_

- b) Faire correspondre à chaque opération sa définition.

Éliminer les salissures par des phénomènes de détergence : \_\_\_\_\_

Éliminer l'humidité rapidement et sans traces : \_\_\_\_\_

Décoller, ramollir, dissoudre les salissures les plus importantes. \_\_\_\_\_

Éliminer les salissures et les produits de lavage, préparer le séchage : \_\_\_\_\_

3. Pendant l'opération de lavage, la température de l'eau utilisée dans le lave-vaisselle est de 50 à 65 °C. Pendant l'opération de rinçage, la température de l'eau utilisée dans le lave-vaisselle est de 70 à 90°C. Justifier l'importance du choix de ces températures.

Justification de la température de lavage :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Justification de la température de rinçage :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

4. Une fois le cycle d'entretien terminé, la vaisselle sera stockée jusqu'au service suivant.

Donner trois règles d'hygiène à respecter pour le stockage de la vaisselle.

- \_\_\_\_\_

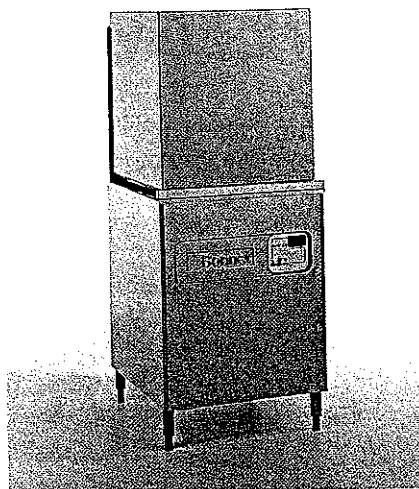
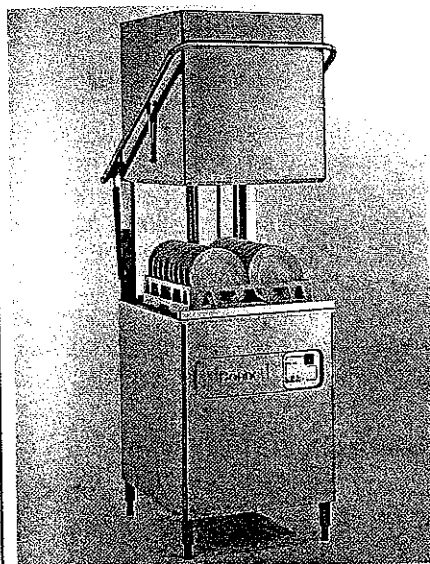
- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

### III. ÉQUIPEMENT

Modèle de laveuse à capot INO 11



#### **INO 11**

Capacité horaire maxi :  
45 paniers (810 assiettes).  
Programme de 1 mn 20.  
Doseur de produit de rinçage incorporé.  
Puissance de pompe : 1,4 kW.  
Débit de 36 m<sup>3</sup>/h.  
Réchauffage de cuve : 3 kW.  
Livrée avec 4 paniers :  
- 2 paniers à assiettes CD 9/5,  
- 1 panier à couverts CFM/01,  
- 1 panier à plateaux COD 9/5.  
Dimensions (L x P x H - mm) :  
586 x 700 x 1930 (hauteur capot levé).

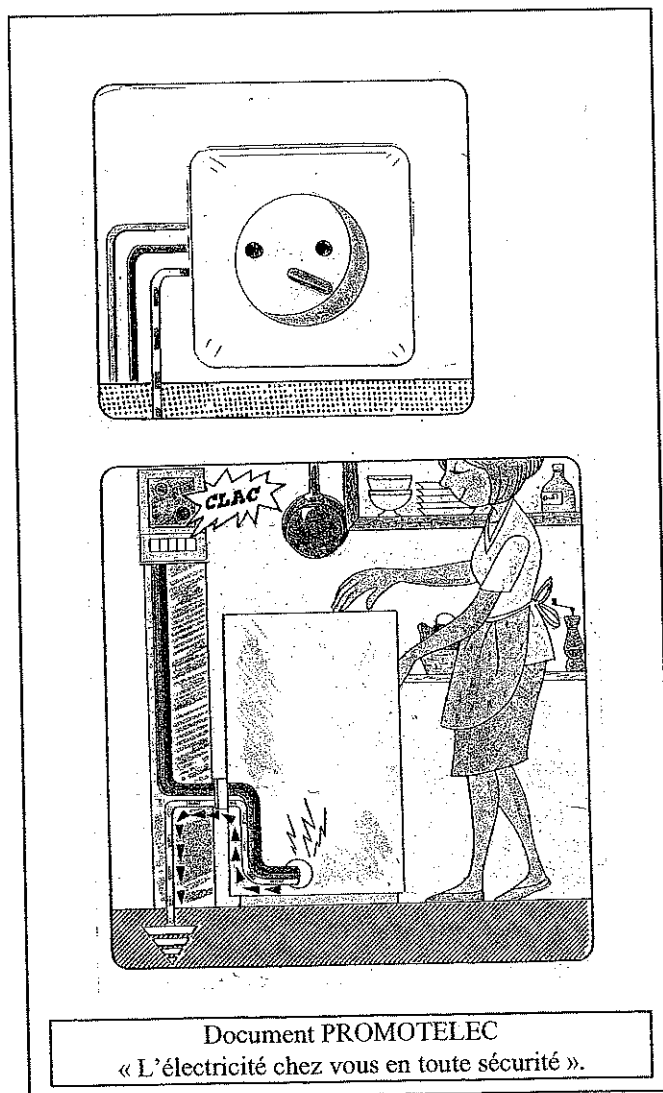
**PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT**

1. Les caractéristiques de cette machine à laver sont les suivantes :

Désignation	INO 11
Relevage	Manuel
_____	220 volts
_____	4,4 KW
Prix H.T.	4607 €

Compléter le tableau ci-dessus en indiquant les deux grandeurs qui caractérisent le courant électrique.

2. Ce lave-vaisselle est branché sur une prise avec terre et l'installation électrique est commandée par un disjoncteur différentiel.



**PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT**

a) À l'aide du document (page 10/17) ci-dessus, expliquer le rôle de la prise de terre et du disjoncteur différentiel.

Prise de terre : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Disjoncteur différentiel : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

b) Identifier le risque lié à l'absence de ces deux dispositifs en cas de défaut sur le circuit électrique.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_