

Groupement Est	Session 2006	SUJET	
<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR</b>			
Epreuve ET2 Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène	Durée : 1 h 00	Coef : 3	Page 1/5

## NUTRITION

Vous devez préparer un déjeuner qui sera servi dans le cadre d'une réunion de travail.  
Le responsable a choisi la formule :

- plat principal : blanquette de veau accompagnée de riz et de champignons
- dessert : choux à la crème chantilly
- boisson

**1.1** – Nommer, dans le tableau ci-dessous, les modifications physico-chimiques intervenant au cours de la réalisation de la sauce de la blanquette, en choisissant les termes adaptés :

- empois d'amidon
- suspension instable
- coagulation
- caramélisation
- dissolution
- dextrinisation de l'amidon

Étapes de la réalisation	Modifications physico-chimiques
Faire chauffer la matière grasse, ajouter la farine et remuer sans faire prendre de coloration (roux blanc)	⇒
Ajouter le liquide de cuisson de la viande	⇒
Remuer le mélange jusqu'à épaississement	⇒

**1.2** – Justifier d'un point de vue nutritionnel, le choix de l'huile d'arachide à la place du beurre pour faire revenir les champignons (deux arguments demandés).

- ⇒ .....
- ⇒ .....

1.3 – Compléter le tableau suivant :

Aliments	Groupes d'aliments	Constituant alimentaire principal
Veau	⇒	⇒
Riz	⇒	⇒
Champignons	⇒	⇒
Pâte à choux	⇒	⇒
Crème chantilly	⇒	⇒

1.4 – Citer les groupes d'aliments non représentés dans le menu.

⇒ .....

⇒ .....

1.5 – En plus de la qualité nutritionnelle d'un repas, il est important de tenir compte de la qualité organoleptique des aliments.

Le plat principal devra être servi chaud et dégager une odeur agréable.  
Le veau devra être tendre, sa sauce parfumée aux arômes de champignons et le riz non collant.  
Le dessert se composera d'une pâte à choux dorée et croustillante avec une crème chantilly onctueuse et légèrement sucrée.

Citer, dans le tableau ci-après, les cinq sens et les mettre en relation avec les propriétés organoleptiques décrites dans le texte ci-dessus.

Sens	Propriétés organoleptiques

1.6 – Citer un facteur pouvant modifier la perception sensorielle des aliments.

⇒ .....

**HYGIÈNE**

2.1 – Les champignons que vous utilisez sont des champignons en lamelles surgelés.  
Compléter le tableau ci-dessous.

Température de surgélation	Température maximale de stockage des champignons surgelés	Influence de la surgélation sur les micro-organismes
⇒	⇒	⇒

2.2 – Les champignons surgelés portent une DLUO.  
Préciser la signification du sigle DLUO.

⇒ .....

2.3 – Citer deux contrôles que vous devez effectuer lors de la réception et du stockage des champignons surgelés.

⇒ .....

⇒ .....

2.4 – Expliquer pourquoi il ne faut jamais recongeler un produit décongelé.

⇒ .....

.....

.....

2.5 – Le plat principal doit être servi chaud.  
Indiquer la température minimale réglementaire à laquelle doit être maintenu un plat chaud.

⇒ .....

2.6 – Justifier le respect de cette température réglementaire de la liaison chaude.

⇒ .....

.....

**MICROBIOLOGIE**

Le clostridium perfringens est un bacille anaérobie strict, thermophile, capable de se transformer en spore bactérienne. Très résistant à l'ébullition, il peut résister à une cuisson de plusieurs heures. Il ne se développe pas en dessous de 7°C. Il vit habituellement dans les intestins des animaux à sang chaud et de l'homme.

**3.1 – Définir les termes suivants :**

- ⇒ anaérobie : .....
- ⇒ thermophile : .....
- ⇒ spore bactérienne : .....

**3.2 – Citer deux modes de contamination possibles des aliments par clostridium perfringens.**

- ⇒ .....
- ⇒ .....

**3.3 – Citer deux conditions favorables au développement de clostridium perfringens.**

- ⇒ .....
- ⇒ .....

**3.4 – Clostridium perfringens est responsable de TIA. Indiquer la signification du sigle TIA.**

- ⇒ .....

**3.5 – Citer le mode de conservation qui permet de détruire Clostridium perfringens.**

- ⇒ .....