

CORRIGE

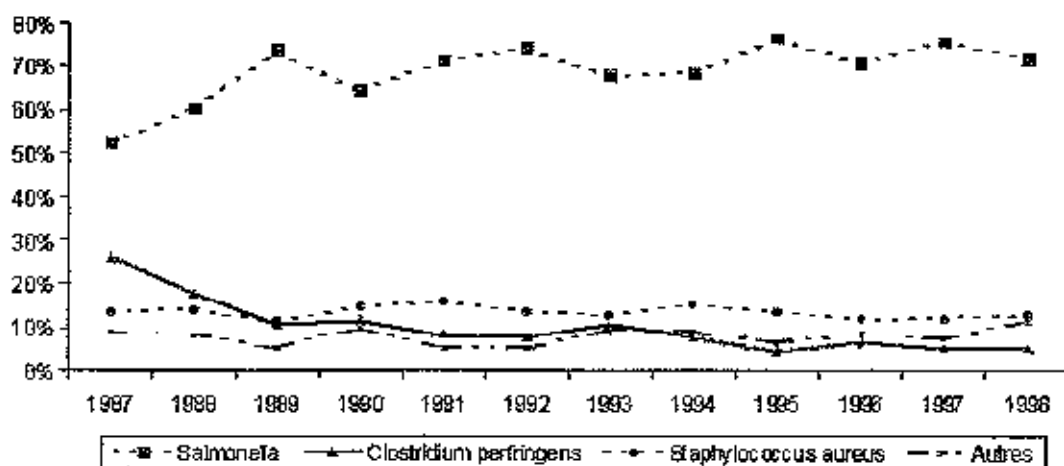
Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

1 - SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION ET A L'HYGIENE

Une T.I.A.C., toxî-infection alimentaire collective, est une intoxication alimentaire causée par certains micro-organismes.

Le graphique ci-dessous indique l'évolution des T.I.A.C.

Evolution des principaux agents responsables de TIAC déclarées en France 1987-1998
(d'après un rapport de l'Institut national de veille sanitaire)



1 - HYGIENE

1.1 - A l'aide du document ci-dessus, citer des micro-organismes responsables de T.I.A.C. :
1,5 point

- *Salmonella*
- *Staphylococcus aureus*
- *Clostridium perfringens*

| | | | |
|--|------------------------|-----------|----------|
| GROUPEMENT ACADEMIQUE EST | SESSION SEPTEMBRE 2006 | CORRIGE | |
| C.A.P. PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR | | | |
| Epreuve : EP2 -Sciences appliquées | Durée : 1 H 00 | Coef. : 2 | Page 1/5 |

1.2 - Entourer le type de micro-organisme auquel appartiennent ces micro-organismes :

2 points

Virus

Protozoaires

Champignons microscopiques

Bactéries

1.3 - D'après le graphique, nommer le micro-organisme le plus souvent responsable de T.I.A.C. :

1 point

- *Les salmonelles*

1.4 - Les œufs abritent parfois ce type de micro-organismes. Proposer trois mesures d'hygiène à respecter lors de l'utilisation des œufs :

3 points

- *Ne pas utiliser d'œufs fêlés.*
- *Ne pas nettoyer les œufs.*
- *Sortir la quantité d'œufs nécessaires à utiliser.*
- *Ne pas corner les œufs.*

1.5 - Citer 2 modes (ou 2 vecteurs) de contamination microbienne humaine possible sur les aliments :

2 points

- *Contamination manuportée / par les mains*
- *Contamination fécale.*
- *Contamination aéroportée / par la toux.....*

1.6 - Enumérer les principaux symptômes d'une intoxication alimentaire :

2,5 points

- *Nausées.*
- *Vomissements.*
- *Diarrhées.*
- *Fièvre.*
- *Douleurs abdominales.*

2 - ALIMENTATION

Le dessert a toute son importance dans un menu.

L'avis du pâtissier est demandé pour le choix du dessert de ce menu.

Œufs mayonnaise - salade de tomates
Pavé de saumon à l'aneth
Riz avec un assortiment de légumes verts
Dessert

2.1 - Proposer un dessert pour équilibrer ce menu :

2 points

- *Glace à base de crème anglaise, éclair, chou à la crème, flan.*

2.2 - Justifier le choix de ce dessert en précisant le groupe d'aliments manquant : 2 points

- *Produits laitiers.*

2.3 - Classer les aliments du menu en groupes :

3 points

| Groupes d'aliments | Aliments du menu |
|------------------------|--|
| Aliments protidiques | • <i>Saumon</i> • <i>Œufs</i> |
| Aliments lipidiques | • <i>Mayonnaise</i> |
| Aliments glucidiques | • <i>Riz</i> |
| Végétaux crus et cuits | • <i>Tomate</i> • <i>Légumes verts.</i> |

2.4 - La dégustation d'un dessert fait intervenir tous les sens.

Dans le tableau, nommer l'organe sensoriel mis en jeu pour chaque sens.

Compléter les rôles de chaque organe sensoriel, en utilisant les mots suivants :

5 points

Les aspects - les arômes - les saveurs - les sons - les textures.

(2 x 2,5 pt)

| Sens | Organe sensoriel | Rôles |
|---------|------------------|------------------------|
| ODORAT | Nez | Reconnaître les arômes |
| GOUT | Bouche | Identifier les saveurs |
| VUE | Yeux | Apprécier les aspects |
| TOUCHER | Peau | Analyser les textures |
| OUÏE | Oreilles | Différencier les sons |

2.5 - Citer 3 facteurs liés à l'individu pouvant modifier la perception du goût des aliments :

3 points

- L'âge
- L'état de santé
- Le tabagisme
- L'éducation et les habitudes alimentaires.
- La faim.

2 - SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS ET LOCAUX PROFESSIONNELS

Le froid est principalement utilisé pour conserver les desserts. Dans un réfrigérateur la production de froid se fait grâce à un fluide frigorigène.

Dans un premier temps, ce fluide passe de l'état liquide à gazeux.

1 - Nommer ce changement d'état physique :

2 points

- *Vaporisation ou évaporation.*

2 - Ce fluide passe ensuite de l'état gazeux à liquide.

Nommer cet autre changement d'état physique :

2 points

- *Condensation ou liquéfaction.*

3 – Indiquer pour chaque aliment sa température maximale de conservation : **5 points**

(10 x 0,5 pt)

| Aliments | températures | aliments | Températures |
|---------------------|--------------|------------------|--------------|
| Beurre | +8°C | Porc | +4°C |
| Œufs | +4°C | Crème pâtissière | +4°C |
| Poissons frais | +2°C | Glace | -18°C |
| Crème pasteurisée | +4°C | Fromage blanc | +4°C+ |
| Crevettes surgelées | -18°C | Chantilly | +4°C |

4 – Donner 2 effets de la conservation par le froid sur les MO:

2 points

- *Froid positif : Limiter le développement microbien.*
- *Froid négatif : Arrêt de la multiplication des MO*

5 – Donner 2 effets de la conservation par le froid sur les aliments :

2 points

- *Augmenter la durée de conservation.*
- *Conserver la qualité organoleptique / . Limiter l'altération du produit*