

ACADÉMIE DE POITIERS	SESSION JUIN 1999	Feuille : 1/8	N° d'anonymat
EXAMEN : CAP SECTEUR TERTIAIRE			
Epreuve : Vie Sociale et Professionnelle			
Durée : 1 H 00		Coef : 1	
NOM :		Prénom :	

	Feuille : 2/8
--	---------------

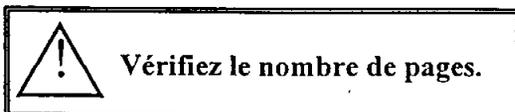
X

EXAMEN : CAP SECTEUR TERTIAIRE	N° d'anonymat
Epreuve : Vie Sociale et Professionnelle	

Ne rien inscrire sur les parties grisées

--	--

N°



Consignes au candidat

- Exigences :
 - Devoir bien présenté
 - Phrases claires et bien construites
- Si ces exigences ne sont pas respectées, un point sera retiré

ne pas ajouter de copie

Note en points entiers /20

A - SANTE (10 points)

Encore un cas de salmonellose dans un centre aéré, plusieurs enfants ont été hospitalisés à la suite de cette toxi-infection alimentaire due à une bactérie pathogène.

A partir de vos connaissances et en vous aidant des documents (annexe I), répondez aux question suivantes :

1 - Qu'est-ce qu'une toxi-infection alimentaire ? (2 points)

.....

.....

.....

.....

.....

2 - Donnez la définition du terme pathogène. (1 point)

.....

.....

.....

.....

.....

	Feuille : 3/8
--	---------------

Ne rien inscrire sur les parties grisées

--	--

N°

3 – Quelle est la durée d'incubation de la salmonellose ? (0,5 point)

.....
.....

4 – Quels sont les symptômes de cette maladie ? (2,5 points)

.....
.....
.....
.....
.....

5 – Quelles sont les règles d'hygiène à respecter pour éviter cette maladie ? (2 points)

.....
.....
.....
.....

6 – Donnez 4 exemples de méthodes de conservation des aliments. (2 points)

.....
.....
.....
.....

	Feuille : 4/8
--	---------------

Ne rien inscrire sur les parties grisées

--	--

N°

B – ENTREPRISE ET VIE PROFESSIONNELLE (10 points)

Le bulletin de salaire est un document remis au salarié sur lequel figurent différents renseignements.

1 – Examinez attentivement le bulletin de salaire (annexe 2) et répondez aux questions suivantes :

1 – 1. Quel est le nom de l'employeur ? (0,5 point)

.....
.....

1 – 2. Quel est le montant du salaire brut ? (0,5 point)

.....
.....

1 – 3. Quel est le montant des charges patronales ? (0,5 point)

.....
.....

1 – 4. Quel est le montant des charges salariales ? (0,5 point)

.....
.....

1 – 5. A quel organisme sont versées ces cotisations ? (1 point)

.....
.....

	Feuille : 5/8
--	---------------

Ne rien inscrire sur les parties grisées

--	--

N°

2 – On parle souvent du coût élevé du travail.

2 – 1. Calculez le coût total de ce salarié pour l'employeur. (1 point)

.....
.....
.....
.....
.....

2 – 2. Citez 2 cotisations payées uniquement par l'employeur. (1 point)

.....
.....
.....
.....

2 – 3. Cet emploi était à durée déterminée. Expliquez ce qu'est un contrat à durée déterminée. (2 points)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

	Feuille : 6/8
--	---------------

Ne rien inscrire sur les parties grisées

--	--

N°

2 – 4. S'agit-il d'un emploi à temps complet ? Justifiez votre réponse. (2 points)

.....
.....
.....
.....
.....
.....

2 – 5. En cas de licenciement, l'employeur doit respecter un délai de préavis, vis-à-vis de l'employé. De quoi s'agit-il ? (1 point)

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Compétences évaluées
⇒ Déterminer les éléments pertinents d'une situation.
⇒ Déterminer les possibilités d'action.
⇒ Mettre en œuvre des connaissances.

Ne rien inscrire sur les parties grisées

UNE INTOXICATION ALIMENTAIRE

Une toxi-infection alimentaire peut être due à une pullulation de microbes dans l'intestin ou à une intoxication par les substances produites par ces microorganismes, dites toxines. Ceci explique pourquoi les délais d'apparition et les symptômes sont très variés. En général, les premiers signes apparaissent quelques heures après l'ingestion de l'aliment contaminé :

- douleurs abdominales violentes,

- diarrhées abondantes,
- nausées, vomissements,
- dans certains cas, fièvre accompagnée d'une sensation de malaise etc.

Dans la majorité des cas, ces troubles régressent spontanément en quelques jours après traitement symptomatique de la diarrhée. En cas de troubles violents et persistants, il est préférable de consulter un médecin, notamment s'il y a de la fièvre.

Les salmonelles

Les troubles apparaissent plus tardivement après une incubation de 10 à 24 heures. Vomissements, douleurs abdominales, diarrhées s'accompagnent d'une fièvre plus ou moins élevée et d'un état de fatigue et de malaise. Il ne s'agit plus de toxine, mais de la pullulation d'un microbe (salmonelle) au niveau intestinal. Il peut y avoir pénétration cellulaire avec un certain degré de destruction mais on n'observe pas de pus dans les selles. Il s'agit d'une véritable maladie infectieuse qui dure de 2 à 4 jours et laisse le malade affaibli.

Tous les animaux et l'homme peuvent héberger des salmonelles dans leurs matières fécales. Elles peuvent être également présentes dans la viande d'animaux malades et contaminés. Mais très souvent, ce sont les outils d'abattoir ou de boucherie mal nettoyés (hachoirs, attendrisseurs etc.) qui contaminent la viande saine. Une mauvaise hygiène peut donc être à l'origine de contaminations. Les locaux, le matériel et en particulier les instruments doivent être tenus très propres. Le lavage des mains est indispensable avant toute manipulation. Les aliments sont conservés à une température inférieure à + 5 °C et certains devront être bien cuits (viandes, escargots, cuisses de grenouilles etc.) car les salmonelles ne sont détruites qu'à partir de 60°.

INFO SANTE (Les intoxications alimentaires)

ANNEXE 1

Ne rien inscrire sur les parties grisées

ANNEXE 2

COMITE POITEVIN PROTECTION EDUC ENF HANDICAPEE
B P 16
16 ROUTE DE CHAUVIGNY
86550 MIGNALOUX BEAUVOIR
N° siret : 78156416600028 Ape : 853K
Urssaf : URSAAF POITIERS
N° cotisant : 860 17931 161

Bulletin de Salaire
Dans votre intérêt et pour faire valoir vos droits, conservez ce bulletin sans limite de durée

Période : du 03/07/98 au 21/07/98

Bulletin N° : 2

Matricule : T013

Durée des Congés Payés : code du Travail, art. L. 223-2 à 8
Durée du Préavis : code du Travail, art. L. 122-6 à 8

MLE DUPONT Cécile

6 rue Carnot
86000 POITIERS

Emploi : ANIMATEUR

Numéro de Sécurité Sociale : 2 59 09 79 329 466

N° Rub.	Libellé	Nombre ou Bases	Cotisations salariales		Cotisations patronales	
			Taux	Montants	Taux	Montants
0040	SALAIRE BRUT	114,00		3 795,25		
	19 JOURS SOIT 114 HEURES					
0640	CONGES PAYES	3 795,25	0,100	379,53		
3503	GAINS BRUTS ANIMATEUR	3 909,25		4 174,78		
4500	S.S. MALADIE	523,00	6,800	-35,56	14,500	75,84
4540	S.S. VEUVAGE	523,00	0,100	-0,52		
4600	S.S. VIEILLESSE	523,00	6,550	-34,26	8,300	43,41
5000	ASSEDIC TR.A	523,00	2,420	-12,66	4,180	21,86
5050	ASSEDIC F.N.G.S. TR A	523,00	0,800	-4,18	1,160	6,37
5150	ASSEDIC F.N.G.S.	523,00			0,350	1,35
5200	RETRAITE CIRPEC	523,00	4,000	-20,92	6,000	31,38
5210	PREVOYANCE PREFEC	523,00	3,512	-2,68	0,768	4,02
6020	ACCIDENT DE TRAVAIL	523,00			2,200	11,51
6060	F.N.A.L. S/ BRUT	523,00			0,400	2,09
7000	TOTAL TAXES DIVERSES				110,78	415,63
7350	REMISE FORFAITAIRE					217,62
7400	TOTAL DES RETENUES				110,78	415,63
7500	NET IMPOSABLE			4 064,00		
7550	C.S.G.	3 966,04	2,400	-95,18		
9000	NET A PAYER			3 968,82		