

# MENTION COMPLEMENTAIRE

## Employé Traiteur

### ET2 - SCIENCES APPLIQUÉES A LA NUTRITION ET A L'HYGIENE

<b>1<sup>ère</sup> Partie :</b> <i>Sciences appliquées à la nutrition</i>	/ 6,5 Points
<b>2<sup>ème</sup> Partie :</b> <i>Sciences appliquées à l'hygiène</i>	/ 13,5 Points
<b><u>TOTAL</u></b>	/ 20 Points
<b><u>NOTE</u></b>	/ 20 Points

Après composition, rendre en totalité le dossier-réponse agrafé en bas à droite d'une copie anonymée modèle EN.

	Session : 2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	MC Employé traiteur		
Intitulé de l'épreuve :	Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type :	Durée :1h	Coefficient :3	Page : 1 / 6

1<sup>ère</sup> Partie: sciences appliquées à la nutrition 6,5 points

1. Le menu de fête suivant a été servi, à des adultes, par le traiteur chez lequel vous exercez votre activité professionnelle.

Plats	Glucides (en g)	Protides(en g)	Lipides (en g)
Quenelles de poissons	1,6	4,4	10,4
Huîtres chaudes	1,6	14,9	23,6
Noisette de chevreuil	9,4	19,7	17,2
Feuillantine au chèvre	23,9	6,5	12
Assiette de pâtisseries	44	6,4	26,3

1.1 Retrouver le constituant alimentaire le plus représenté dans les préparations de ce menu.

1.2 Indiquer deux conséquences possibles pour la santé d'une consommation excessive de ce constituant.

-  
-

1.3 Nommer le groupe d'aliments non représenté dans ce menu.

1.4 Citer un des constituants de ce groupe et indiquer son rôle dans l'organisme.

Pour lier les sauces, le charcutier traiteur utilise de l'amidon.

1.5 Nommer la transformation physico-chimique de l'amidon permettant la réalisation de sauces et la décrire.

	Session : 2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	MC Employé traiteur		
Intitulé de l'épreuve :	Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type :	Durée :1h	Coefficient :3	Page : 2 / 6

1.6 Nommer deux produits, riches en amidon, pouvant servir à la liaison des sauces.

-

-

2 <sup>ème</sup> partie: sciences appliquées à l'hygiène 13,5 points
--

2. Le charcutier traiteur peut utiliser deux types de liaison pour le service de ce repas.

2.1 Compléter le tableau ci-dessous.

Liaison :.....	Liaison :.....
Consommation le jour de fabrication	Consommation:.....
Maintient de la température à.....°c Jusqu'à.....	-refroidissement rapide à.....°c à ..... en moins de .....heures -stockage et transport à .....°c -remise en température à.....°c en moins de .....heure

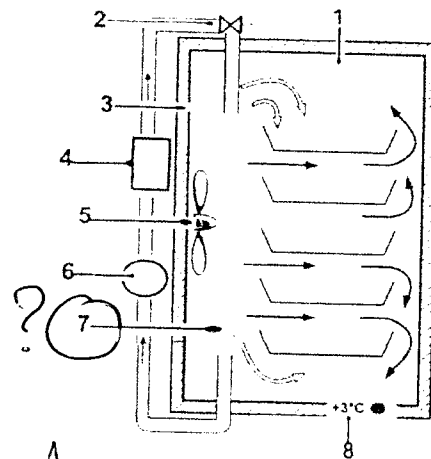
	Session : <b>2010</b>	Facultatif :
Examen et Spécialité :	<b>MC Employé traiteur</b>	
Intitulé de l'épreuve :	<b>Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène</b>	
Type :	Durée :1h	Coefficient :3
		Page : 3 / 6

2.2 Justifier au regard de la réglementation les températures des deux types de liaison.

2.3 Après le refroidissement les PCEA sont stockés en chambre froide.

2.31 Compléter le tableau en attribuant le numéro correspondant à chaque organe:

N°	Organe ou élément	N°	Organe ou élément
	Moteur compresseur		Evaporateur
	Détendeur		Condenseur
	Isolant		Température avec voyant lumineux
	Enceinte de la chambre froide		Ventilateur



! Evaporateur non représenté sur le schéma.

	Session : 2010	Facultatif :
Examen et Spécialité :	MC Employé traiteur	
Intitulé de l'épreuve :	Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène	
Type :	Durée : 1h	Coefficient : 3
		Page : 4 / 6

**2.3.2 Enoncer 2 règles à respecter pour le stockage des plats cuisinés en chambre froide.**

- 
- 

**2.4 Soucieux de l'hygiène dans le laboratoire, vous effectuez quotidiennement l'entretien en appliquant la procédure suivante:**

- prélever à l'eau claire
- appliquer un détergent-désinfectant à usage alimentaire
- laisser agir
- rincer
- sécher

**2.4.1 Justifier chacune des opérations.**

Opérations d'entretien	Justification
- prélever à l'eau claire	
- appliquer un détergent-désinfectant à usage alimentaire	
-laisser agir	
-rincer	
-sécher	

	Session : <b>2010</b>	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	<b>MC Employé traiteur</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène</b>		
Type :	Durée :1h	Coefficient :3	Page : 5 / 6

## 2.5 A partir de l'étiquette du produit ci-dessous.

### ACTISENE C300

**Détergent dégraissant désinfectant en milieu alimentaire**  
Actisène C300 peut s'utiliser manuellement, en centrale de désinfection, en canon à mousse ou en nettoyeur haute pression

**En utilisation courante : diluer actisène C300 à 1%.  
Laisser agir au moins 5 minutes pour un traitement bactéricide et 15 minutes pour un traitement fongicide.  
Rincer soigneusement à l'eau potable.**

**En cas de salissures plus importantes : augmenter le dosage**


**Composition : ammonium, tensio actifs non ioniques, agents alcalins, agents séquestrants**

**L'activité microbienne d'Actisène C300 a été démontrée selon les normes AFNOR suivantes :**

- bactéricide (EN 1040 et NF T 72-151)
- fongicide (NF T 72-201)
- actif sur *Listéria monocytogenes*, *Salmonella enterica* et *Escherichia coli*

**Précautions :**

- produit à usage professionnel
- à n'utiliser que dilué dans de l'eau
- ne mélanger à aucun produit
- porter un vêtement approprié, des gants
- ne pas utiliser sur les métaux et alliages légers.



### 2.5.1 Relever le type de produit.

### 2.5.2 Relever les types de micro-organismes sur lesquels agit ce produit.

### 2.5.3 Identifier le risque représenté par le pictogramme.

### 2.5.4 indiquer une précaution à prendre lors de l'utilisation de ce produit.

	Session : 2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	MC Employé traiteur		
Intitulé de l'épreuve :	Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type :	Durée : 1h	Coefficient : 3	Page : 6 / 6

**MENTION COMPLEMENTAIRE**  
**Employé Traiteur**

**ET2 - SCIENCES APPLIQUÉES A LA**  
**NUTRITION ET A L'HYGIENE**

<b>1<sup>ère</sup> Partie :</b> <i>Sciences appliquées à la nutrition</i>	<b>/ 6,5 Points</b>
<b>2<sup>ème</sup> Partie :</b> <i>Sciences appliquées à l'hygiène</i>	<b>/ 13,5 Points</b>
<b><u>TOTAL</u></b>	<b>/ 20 Points</b>
<b><u>NOTE</u></b>	<b>/ 20 Points</b>

**CORRIGE**

	Session : 2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	MC Employé traiteur		
Intitulé de l'épreuve :	Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type :	Durée :1h	Coefficient :3	Page : 1 / 5

1<sup>ère</sup> Partie: sciences appliquées à la nutrition 6,5 points

1. Le menu de fête suivant a été servi, à des adultes, par le traiteur chez lequel vous exercez votre activité professionnelle.

Plats	Glucides (en g)	Protides(en g)	Lipides (en g)
Quenelles de poissons	1,6	4,4	10,4
Huîtres chaudes	1,6	14,9	23,6
Noisette de chevreuil	9,4	19,7	17,2
Feuillantine au chèvre	23,9	6,5	12
Assiette de pâtisseries	44	6,4	26,3

1.1 Retrouver le constituant alimentaire le plus représenté dans les préparations de ce menu. (0,5pt)

**Lipides**

1.2 Indiquer deux conséquences possibles pour la santé d'une consommation excessive de ce constituant. (1pt)

-risques de maladies cardiovasculaires, infarctus

-hypercholestérolémie, risque d'obésité / *surpoids*

1.3 Nommer le groupe d'aliments non représenté dans ce menu. (1 pt)

**Les légumes et fruits (cuits ou crus)**

1.4 Citer un des constituants de ce groupe et indiquer son rôle dans l'organisme. (1pt)

- vitamines → rôle fonctionnel

- fibres → transit intestinal

- minéraux → rôle fonctionnel / *plastique*

- eau → " " / *plastique*

Pour lier les sauces, le charcutier traiteur utilise de l'amidon.

1.5 Nommer la transformation physico-chimique de l'amidon permettant la réalisation de sauces et la décrire. (2pts)

- l'amidon est partiellement décomposé sous l'effet de la chaleur.

- il y a gonflement des grains d'amidon, éclatement, libération de l'amidon et avec l'eau, il y a formation d'un empois qui formera un gel en refroidissant.

(0,5 x 4) *ou liquide*

	Session : 2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	MC Employé traiteur		
Intitulé de l'épreuve :	Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type :	Durée : 1h	Coefficient : 3	Page : 2 / 5



1.6 Nommer deux produits, riches en amidon, pouvant servir à la liaison des sauces. (2x0,5=1pt)

-fécule de pomme de terre, maizena (amidon de maïs), farine de blé.

2<sup>ème</sup> partie: sciences appliquées à l'hygiène 13,5 points

2. Le charcutier traiteur peut utiliser deux types de liaison pour le service de ce repas.

2.1 Compléter le tableau ci-dessous. (3pts)

Liaison :chaude (0,25 pt)	Liaison :froide (0,25 pt)
Consommation le jour de fabrication	Consommation:J+3 (0,5pt)
Maintient de la température à...+63°C  Jusqu'à la consommation  (0,25 x2 = 0,5pt)	-refroidissement rapide à + 10°C à coeur en moins de 2 heures -stockage et transport à + 3 °c -remise en température à + 63°C en moins d'une heure (0,25x6= 1,5pt)

2.2 Justifier au regard de la réglementation les températures des deux types de liaison. (1pt)

-limiter la multiplication microbienne

2.3 Après le refroidissement les PCEA sont stockés en chambre froide.

2.31 Compléter le tableau en attribuant le numéro correspondant à chaque organe(0,25ptsx8=2pts)

Session :	2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	MC Employé traiteur		
Intitulé de l'épreuve :	Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type :	Durée :1h	Coefficient :3	Page : 3 / 5

N°	Organe ou élément	N°	Organe ou élément
6	Moteur compresseur	7/2	Evaporateur
2	Détendeur	4	Condenseur
3	Isolant	8	Température avec voyant lumineux
1/7	Enceinte de la chambre froide	5	Ventilateur

~~le 7~~ le 7 peut devenir 1.

2.32 Enoncer deux règles à respecter pour le stockage des plats cuisinés en chambre froide. (2pts=1x2)

-filmer ou couvrir toutes préparations

-utiliser les rayonnages afin de permettre la circulation de l'air

(ne rien mettre à la base de la chambre froide)

-ne pas les surcharger

-limiter l'ouverture de la porte + autres rps cohérentes

2.4 Soucieux de l'hygiène dans le laboratoire, vous effectuez quotidiennement l'entretien en appliquant la procédure suivant:

- prélever à l'eau claire (prélavage)
- appliquer un détergent-désinfectant à usage alimentaire
- laisser agir
- rincer
- sécher

2.41 Justifier chacune des opérations. (0,5pts x5 = 2,5pts)

Opérations d'entretien	Justification
- prélever à l'eau claire	Éliminer les salissures non adhérentes
- appliquer un détergent-désinfectant à usage alimentaire	Nettoyer et désinfecter les surfaces en contact avec les aliments + autres rps cohérentes
-laisser agir	Détruire les M.O

Session :	2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	MC Employé traiteur		
Intitulé de l'épreuve :	Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type :	Durée :1h	Coefficient :3	Page : 4 / 5

-rincer	Eliminer le produit puisqu'il y a contact alimentaire
-sécher	Eviter la multiplication de nouveaux germes + auto rps chère route .

2.5 A partir de l'étiquette du produit ci contre:

2.5.1 Relever le type de produit.(0,5 pt)

**détergent, dégraissant, désinfectant en milieu alimentaire**

2.5.2 Relever les types de micro-organismes sur lesquels agit ce produit.(1pt)

**-bactéries**

**-champignons microscopiques**

0,25

0,25

2.5.3 Identifier le risque représenté par le pictogramme.(0,5pt)

**-risques de brûlures (chimiques) produit corrosif**

2.5.4 Indiquer une précaution à prendre lors de l'utilisation de ce produit.(1pt)

**Ne pas mélanger à un autre produit.**

**A n'utiliser que dilué dans l'eau....**

**Mettre des gants**

	Session : <b>2010</b>	Facultatif :
Examen et Spécialité :	<b>MC Employé traiteur</b>	
Intitulé de l'épreuve :	<b>Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène</b>	
Type :	Durée :1h	Coefficient :3
		Page : 5 / 5