

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

II ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE

La brasserie dans laquelle vous travaillez propose plusieurs desserts parmi lesquels la « Crème aux œufs » dont voici la recette :

Crème aux œufs

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 œufs entiers
- 125g de sucre
- 3/4L de lait
- 1/4L de crème liquide
- extrait de vanille

Progression de la recette

Faire bouillir le lait et la crème avec l'extrait de vanille

Blanchir les œufs entiers avec le sucre

Verser le lait bouillant sur les œufs blanchis

Remplir les moules avec l'appareil

Cuire au bain-marie 35 minutes au four chauffé à 180 °C

1. Après lecture de la recette, complétez le tableau ci-dessous en identifiant les aliments (à l'exception de la vanille) ainsi que le groupe alimentaire correspondant.

Aliments	Groupe alimentaire correspondant

Le lait et les œufs sont des aliments riches en protides.

2. Indiquez le rôle essentiel des protides dans l'organisme.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3. Citez la modification subie par les protides sous l'action de la chaleur.

.....

Les desserts sont présentés dans une vitrine réfrigérée.

4. Précisez la température maximale de cette vitrine.

.....

5. Indiquez le risque d'une exposition des desserts à une température supérieure.

.....

Vous êtes chargé de l'entretien de la vitrine réfrigérée, et vous disposez du détergent-désinfectant « SUMABAC DS » avec sa fiche technique.

SUMABAC DS	
CARACTERISTIQUES :	
SUMABAC DS est un détergent désinfectant spécialement conçu pour le nettoyage et la désinfection en une seule opération de toutes surfaces lavables en cuisine professionnelle. Désinfectant BACTERICIDE NFT 72-110-N° d'homologation : 8900481	
MODE D'EMPLOI :	
<ul style="list-style-type: none">• Diluer SUMABAC DS dans de l'eau froide à une concentration de 1 à 5% suivant le degré et le type de salissure et la dureté de l'eau.• Appliquer la solution. Laisser agir 5 minutes. Rincer à l'eau potable.• Ne pas mélanger avec d'autres produits.	
	SUMABAC DS est conforme aux arrêtés relatifs aux produits de nettoyage du matériel pouvant être en contact avec des denrées alimentaires.
Xi	Biodégradabilité supérieure à 90%

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

6. Vérifiez à l'aide de l'étiquette si vous pouvez utiliser ce produit pour le nettoyage de la vitrine en justifiant votre réponse.

7. Donnez la signification du pictogramme figurant sur l'étiquette.

8. Indiquez 2 conseils pour utiliser ce produit en toute sécurité.

9. Énoncez la précaution à prendre avant d'effectuer le nettoyage d'un appareil électrique.

10. Indiquez une conséquence possible sur l'individu s'il ne respecte pas cette précaution.