

La calculatrice, conformément à la circulaire N°99-186 du 16-11-99, est autorisée.

## 1. NUTRITION (7 points)

### Les clients amateurs de plats sains et bons sont de plus en plus nombreux

Bien manger pour garder son capital santé est une idée forte qui domine dans les messages de nos clients. Pour répondre aux attentes de cette clientèle qui cherche à manger vite et équilibré, aussi bien féminine que masculine, certains restaurateurs ont emboîté le pas de la nutrition et de l'équilibre alimentaire avec une offre nouvelle. Mais loin de la notion de régime, souvent jugée triste et ennuyeuse. En effet, si le client cherche à ne pas manger trop gras ou trop sucré, voire à éliminer les sauces et à réduire les calories, le repas au restaurant demeure la possibilité de manger de manière variée. L'amateur de repas équilibré souhaite trouver une réponse à ses exigences, à savoir, qualité, goût, saveur et variété dans l'assiette, pour un coût raisonnable.

Aujourd'hui, si les campagnes de lutte contre l'obésité et les messages invitant à augmenter sa consommation de fruits et légumes rencontrent une écoute auprès d'une certaine population, celle-ci ne se tourne nullement vers l'ascétisme. Lieu sympathique, présentation conviviale, originalité, sont des critères qui doivent s'harmoniser avec les notions de diététique. L'aspect sain d'un plat doit s'accorder avec la notion de plaisir. C'est important qu'il ait du goût.

Qualité des produits, fraîcheur, goût : les clients sont-ils si exigeants ?

Source : Néorestaurations. n°426. 2006

1.1 Présenter dans le tableau, à partir du texte ci-dessus, les deux principales attentes de la clientèle des restaurants.

SANTÉ	PLAISIR
- .....	- .....
- .....	- .....

1.2 **L'équilibre alimentaire.**

1.2.1 Choisir dans la carte présentée dans l'ANNEXE 1, les différents éléments d'un menu équilibré.

Composition du menu	Menu proposé
Entrée	
Plat principal	
Accompagnement	
Fromage	
Dessert	

## SUJET

**BACCALAURÉAT  
PROFESSIONNEL  
RESTAURATION**

Épreuve : **E1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE**  
Sous-épreuve **B1 – U12 :**  
**SCIENCES APPLIQUÉES**

Session : **2009**

Coef : **1**

Durée : **1 h 15**

Repère : **0906-RESTB**

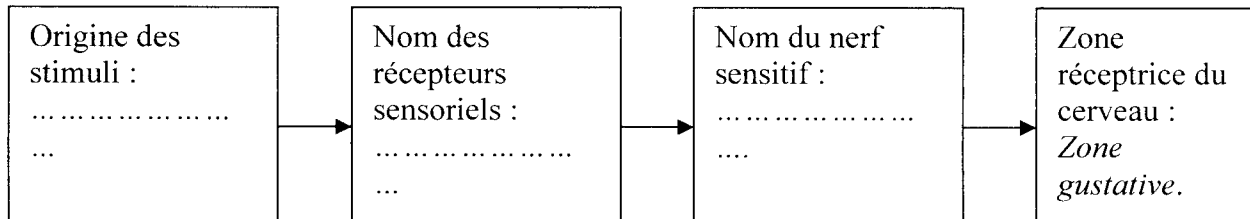
Ce sujet comporte **8 pages**

Page **1/8**

1.2.2 Analyser l'équilibre qualitatif du menu proposé.

**1.3 Saveur, arôme, goût : perception sensorielle.**

1.3.1 Retrouver le mécanisme de la perception des saveurs en complétant les cases ci-dessous.



1.3.2 Nommer la voie suivie par les arômes lorsque l'aliment est en bouche.

**2. QUALITÉ SANITAIRE (5 points)**

La qualité sanitaire est une exigence réglementaire.

2.1 Citer la réglementation en matière d'hygiène en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2006.

2.2 Nommer le document professionnel qui aide le restaurateur à appliquer la réglementation.

2.3 Citer deux autocontrôles exigés lors de la mise en œuvre de la démarche HACCP en cuisine.

-  
-

2.4 Un restaurateur procède régulièrement aux contrôles microbiologiques de ses préparations.

2.4.1 Justifier la conclusion qui s'impose après la lecture des résultats de l'analyse présentée dans l'ANNEXE 2.

2.4.2. Proposer à ce restaurateur deux mesures correctives à mettre en oeuvre.

-

-

2.4.3 Justifier l'intérêt de ces autocontrôles.

### 3. ÉQUIPEMENTS, LOCAUX ET AMBIANCES PROFESSIONNELS (5 points)

Un bon éclairage, s'il participe à une bonne hygiène de l'œil, est aussi un facteur d'ambiance.

3.1 Compléter le tableau pour faire le lien entre les qualités d'un bon éclairage et les solutions technologiques proposées.

Qualités d'un bon éclairage	Solutions technologiques
.....	Les niveaux d'éclairement varient en fonction des locaux et des activités.
<i>Éclairage non éblouissant</i>	..... .....
.....	Prévoir des éclairages complémentaires à l'éclairage général.
<i>Bon rendu des couleurs</i>	..... .....

3.2 Nommer l'unité de l'éclairement.

3.3 Un restaurateur souhaite faire des économies sur le poste « éclairage » de la salle. Il envisage de remplacer 20 ampoules à incandescence de 75 W chacune par 20 ampoules basse tension de 15 W chacune pour une même efficacité lumineuse.

3.3.1 Calculer la différence de puissance en kW, obtenue par le remplacement des 20 ampoules de 75 W par des modèles 15 W.

3.3.2 Calculer la consommation d'énergie ainsi économisée sur un an sachant que la salle est éclairée en moyenne 6 heures par jour (*donner la formule et le détail des calculs*).

3.3.3 Calculer le montant de l'économie réalisée sur le poste « éclairage » si le kWh est facturé 12 centimes d'euro.

#### 4. SÉCURITÉ, ERGONOMIE, SECOURISME (3 points)

Répondre aux questions à partir de l'ANNEXE 3.

4.1. Citer les deux types de salariés les plus souvent victimes d'accidents du travail.

-

-

4.2. Préciser les deux causes les plus fréquentes d'accidents du travail.

-

-

4.3. Indiquer les deux principales lésions qui ne concernent que l'appareil musculo-squelettique.

-

-

4.4. Proposer deux mesures de protection pour éviter les chutes en cuisine.

- mesure de protection collective : .....

- mesure de protection individuelle : .....

CARTE RESTAURANT

**Les entrées :**

- ❖ Gaspacho de tomates fraîches
- ❖ Salade Côté Jardin : concombre, tomate, carotte, radis, salade.
- ❖ Tartare de pamplemousse et avocat

**Les poissons et les viandes :**

- ❖ Carpaccio de bœuf
- ❖ Lamb chop d'agneau grillé
- ❖ Aiguillette de canard
- ❖ Brochettes de poisson
- ❖ Filets de rougets poêlés

**L'accompagnement du jour :**

- ❖ Tagliatelles aux cèpes
- ❖ Gratin dauphinois à la crème
- ❖ Riz safrané
- ❖ Poêlée de légumes

**Les fromages :**

- ❖ Le plateau de fromages affinés
- ❖ Faisselle de fromage blanc

**Les gourmandises :**

- ❖ Tiramisu sur sa crème de café
- ❖ Coupe de sorbets (fraise abricot citron)
- ❖ Crème brûlée à la vanille
- ❖ Carpaccio de mangue et d'ananas frais
- ❖ Forêt Noire

## ANNEXE 2

Laboratoire Départemental Vétérinaire et d'Hygiène Alimentaire

### CONTROLE MICROBIOLOGIQUE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

#### BULLETIN DE RÉSULTAT D'ANALYSES

Demandeur de l'analyse : Restaurant XXX

Dénomination du produit : Génoise crème anglaise

Date de prélèvement : 20 mai 2009

Température à l'arrivée : -0,3 °C

Conservation avant analyse : sous froid

PARAMÈTRES	NORME ANALYTIQUE	EXIGENCES	RÉSULTATS
Salmonelles dans 25g	NFV 08.052	absence	absence
Staphylococcus aureus par g	NFV 08.057.2	≤ 100	90
Anaérobies Sulfite Réducteurs 37°C	XPV 08.061	≤ 10	9
Coliformes fécaux par g	NFV 08.060	≤ 1	1
Coliformes à 30°C par g	NFV 08.050	≤ 100	80
Microorganismes aérobies à 30°C par g	NFV 08.051	1 900 000	2 100 000

Objectifs d'autocontrôles : objectifs d'hygiène recommandés par les guides de bonnes pratiques d'hygiène ou par référence aux anciens arrêtés ministériels.

Conclusion : **Répondre sur la copie question 2.4.1**

L'ingénieur agroalimentaire

Le Directeur du Laboratoire

### **ANNEXE 3**

Données statistiques 2007 de l'Assurance Maladie, concernant les 15 334 accidents du travail avec arrêt, dans le secteur restaurants et cafés-restaurants (335 792 salariés).

<b>Répartition selon l'âge de la victime</b>	
20 à 24 ans	4 284
25 à 29 ans	2 344
30 à 34 ans	1 896
35 à 39 ans	1 432
40 à 49 ans	1 885
50 à 59 ans	954

<b>Répartition selon la qualification</b>	
Cadres	637
Employés	9 313
Apprentis	1 300
Ouvriers non qualifiés	2 732
Ouvriers qualifiés	919
Divers	433

<b>Répartition suivant l'élément matériel</b>			
Appareils avec produit chaud	678	Accidents de plain-pied	4 577
Appareils avec produit caustique	113	Chutes avec dénivellation	1 638
Outils individuels à main	2 131	Objets en cours de manipulation	3 525
Flamme	23	Machines à couper (sauf scies)	102
Objets en mouvement accidentel	510	Scies	434
Objets en cours de transport	381	Machines à malaxer	12

<b>Répartition selon la nature des lésions</b>			
Brûlure	1 062	Luxation	104
Plaies (coupure...)	5 251	Douleur, lumbago...	1 691
Contusion	2 655	Déchirures musculaires	305
Entorse	1 592	Présence de corps étranger	47