

La calculatrice (conforme à la circulaire N°99-186 du 16-11-99) est autorisée.

1. NUTRITION (6,5 points)

Une V R P (Vendeur Représentant Placier) déjeune le midi au Sanglier Gourmand proche de son lieu de travail, et le soir dans une cafétéria.

Menu
Buffet de crudités
Tournedos de sanglier
Gratin de courgettes et de pommes de terre
Ile Flottante

1.1. Compléter le tableau et conclure sur l'équilibre qualitatif de ce menu.

Plats	Groupes d'aliments

Conclusion :

1.2. Proposer le menu du dîner permettant un équilibre alimentaire sur la journée.

SUJET		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	Épreuve : E1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE Sous-épreuve B1 – U12 SCIENCES APPLIQUÉES	
Session : 2011	Coef : 1	Durée : 1 h 15
Repère : 1106-RESTB	Ce sujet comporte 6 pages	Page 1/6

Voici le menu du soir composé par cette cliente dans une cafétéria.

Menu
Salade de tomates Bœuf bourguignon Frites Beignet au chocolat

1.3. Calculer la valeur énergétique du menu composé par cette cliente.

Plats	Quantité de protéines en g	Quantité de lipides en g	Quantité de glucides en g	Calcul de la valeur énergétique
Salade de tomates	0,9	12	4	
Bœuf bourguignon	32	11	5	
Frites	1,2	15	26	
Beignet au chocolat	0,8	16	48	
TOTAL				

1.4. La conception des menus doit permettre un équilibre non seulement qualitatif mais aussi quantitatif.

1.4.1. Indiquer le besoin énergétique quotidien conseillé pour une femme de référence.

1.4.2. Préciser la répartition énergétique conseillée des trois principaux repas sur la journée.

1.4.3. Vérifier, par le calcul, si le menu du soir composé par la cliente respecte ou non, du point de vue quantitatif, les recommandations alimentaires.

2. QUALITÉ SANITAIRE (5,5 points)

À partir de l'annexe 1.

2.1. Nommer le document que doit obligatoirement tenir à jour tout restaurateur qui propose du sanglier.

2.2. Relever trois informations indispensables à reporter dans ce document et les justifier.

Informations	Justifications

2.3. Préciser, à partir de l'annexe 2, le type de contamination de cette viande de sanglier.

2.4. Citer deux autres types de contamination des aliments.

-

-

2.5. Indiquer deux vérifications que doit effectuer ce restaurateur lors de l'achat de sanglier à un grossiste.

-
-

2.6. Proposer deux moyens que doit mettre en œuvre un restaurateur pour éliminer les trichines :

- lors de la préparation du produit :
- lors de la conservation du produit :

3. ÉQUIPEMENTS, LOCAUX et AMBIANCES PROFESSIONNELS (5 points)

Lors de votre travail et afin de maintenir un environnement sain en cuisine, vous réalisez le bionettoyage de votre plan de travail.

3.1. Indiquer les deux objectifs d'un bionettoyage.

-
-

3.2. Nommer la catégorie de produit à utiliser lors d'un bionettoyage en cuisine.

-

3.3. Un bionettoyage peut se réaliser en trois étapes.

Nommer la deuxième étape d'un bionettoyage et énoncer l'objectif de chaque étape.

Étape du bionettoyage	Objectif
Pré-nettoyage	
Rinçage	

3.4. Compléter le tableau ci-dessous en précisant le quatrième paramètre d'un nettoyage et des consignes d'utilisation.

Paramètres	Exemples de consignes d'utilisation
Dosage	-
Température	-
	- Frotter améliore l'élimination des salissures
Temps d'action	-

3.5. Proposer un moyen permettant de contrôler l'efficacité microbiologique d'un bionettoyage.

4. SÉCURITÉ, ERGONOMIE et SECOURISME (3 points)

Lors de la dilution d'un détergent, votre collègue de travail se renverse ce produit sur les jambes et les mains. Il se plaint de brûlure.

4.1. Énoncer les gestes de secours à pratiquer.

ACTIONS	Gestes de secours à pratiquer
-	Refermer le flacon et isoler le produit Aérer le local
EXAMEN	Évaluer l'étendue, la gravité et la localisation de la brûlure
SECOURS	- -
ALERTE	-

4.2. Citer deux mesures de protection individuelle afin d'éviter une telle situation.

-

-

ANNEXE 1

Être titulaire d'un registre de gibier, une obligation légale

Pour lutter contre le braconnage et assurer la traçabilité sanitaire des produits, toute personne vendant du gibier mort ou des produits cuisinés à base de gibier frais ou congelé doit avoir un registre, ou un document comportant un certain nombre d'informations. L'article R.424-22 du code de l'environnement prévoit que : « toute personne qui commercialise du gibier mort, y compris sous la forme de préparations alimentaires, doit disposer de registres, documents ou autres moyens permettant de connaître l'origine des animaux ou morceaux d'animaux qu'elle détient ou qu'elle a utilisés et indiquant notamment , la date d'acquisition, l'identité du vendeur, l'espèce de l'animal ou la nature des morceaux. »

Le restaurateur a donc l'obligation d'effectuer un registre ou tout autre document (classeur, informatique...) où il conserve les informations attestant de la provenance régulière du gibier (grossistes, ateliers de traitement ou chasseur...), et en assurant la traçabilité. Le restaurateur doit désormais insérer la fiche d'accompagnement du gibier que lui remettra le chasseur.

Extrait d'un dossier de la revue Néo- Restauration de septembre 2009

ANNEXE 2

Danger trichine : la réglementation spécifique de la viande de sanglier.

La réglementation rend obligatoire la recherche de trichine sur la viande de sanglier (carcasses entières ou pièces de découpe), qu'elle soit passée par un atelier de traitement ou remise directement aux restaurateurs. [....] Les sangliers sont souvent porteurs de la trichine qui peut causer des troubles graves voire mortels.

Le sanglier sauvage ou d'élevage fourni par un grossiste est estampillé et garanti exempt de trichine. La fiche de résultat négatif d'un laboratoire doit être fournie.

Le sanglier sauvage fourni directement par un chasseur n'est pas estampillé. Mais celui-ci doit soumettre la carcasse du sanglier à un laboratoire d'analyse vétérinaire agréé pour vérifier l'absence de trichine. Lors de l'achat du sanglier à un chasseur vous devez lui demander une photocopie du résultat d'analyse et la conserver.

Extrait d'un dossier de la revue Néo- Restauration de septembre 2009