

Les éléments du corrigé, pour certaines questions, peuvent être amendés par toute autre réponse pertinente laissée à l'appréciation des correcteurs.

ATTENTION : le barème communiqué aux candidats doit être impérativement respecté.

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.

2pts

Plats	Groupes d'aliments
Buffet de crudités Assaisonnements	Fruits et légumes crus (crudités) Matières grasses
Tournedos de sanglier	Viandes œufs poissons
Gratin de courgettes et de pommes de terre	Fruits et légumes cuits (cuidités) Féculents
Ile flottante	Lait et produits laitiers

0,25 pt par groupe justifié (6 x 0,25 = 1,5)

Conclusion : **ce menu est équilibré car tous les groupes d'aliments sont représentés.** (0,5)

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

0,5pt

Toutes les propositions cohérentes sont acceptées.

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

Menu
Salade de tomates Bœuf bourguignon Frites Beignet au chocolat

CORRIGÉ		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	Épreuve : E1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE Sous-épreuve B1 – U12 SCIENCES APPLIQUÉES	
Session : 2011	Coef : 1	Durée : 1 h 15
Repère : 1106-RESTB-COR	Ce corrigé comporte 5 pages	Page 1/5

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

1,5 pt

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	$0,9 \times 17 + 12 \times 38 + 4 \times 17 = 539,3 \text{ kJ}$ (0,25)
Bœuf bourguignon	32	11	5	$32 \times 17 + 11 \times 38 + 5 \times 17 = 1047 \text{ kJ}$ (0,25)
Frites	1,2	15	26	$1,2 \times 17 + 15 \times 38 + 26 \times 17 = 1032,4 \text{ kJ}$ (0,25)
Beignet au chocolat	0,8	16	48	$0,8 \times 17 + 16 \times 38 + 48 \times 17 = 1437,6 \text{ kJ}$ (0,25)
TOTAL				4056,3 kJ (0,5)

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.

0,5pt

Ne sont acceptées que l'une ou l'autre de ces réponses : 8400 kJ ou 9200 kJ

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

3 x 0,5 = 1,5pt

Petit déjeuner : 25 %

Déjeuner : 40 à 45 %

Dîner : 30 à 35 %

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.

0,5 pt

$$8400 \times 0,3 = 2520 \text{ kJ}$$

$$8400 \times 0,35 = 2940 \text{ kJ}$$

$$9200 \times 0,3 = 2760 \text{ kJ}$$

$$9200 \times 0,35 = 3220 \text{ kJ}$$

(0,25)

Le menu composé par cette cliente apporte 4056,3 kJ, il dépasse très largement l'apport énergétique recommandé. (0,25)

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. 0,5pt

Le restaurateur doit tenir à jour le registre des gibiers (pour la traçabilité).

2.2 Relever trois informations indispensables à reporter dans ce document et les justifier. 0,25 x 6 = 1,5 pt

Informations	Justifications
Origine des animaux	Traçabilité
Date d'achat	DLC
Espèce animale	Certains MO et parasites sont spécifiques de l'espèce animale
Identité du vendeur	Pour responsabiliser les professionnels et pour la traçabilité du produit
Nature des morceaux	Permet de connaître l'origine de la composition des charcuteries maison

2.3 Préciser, à partir de l'annexe 2, le type de contamination de cette viande de sanglier. 0,5 pt

Contamination parasitaire

2.4 Citer deux autres types de contamination des aliments. 2 x 0,5 = 1 pt

- **Contamination microbienne,**
- **contamination chimique,**
- ...

2.5 Indiquer deux vérifications que doit effectuer ce restaurateur lors de l'achat de sanglier à un grossiste. 2 x 0,5 = 1 pt

- **La présence de l'estampille sanitaire sur le produit,**
- **l'absence de trichine confirmée par le laboratoire d'analyse.**

2.6 Proposer deux moyens que doit mettre en œuvre un restaurateur pour éliminer les trichines : 2 x 0,5 = 1 pt

- lors de la préparation du produit : **par la cuisson à Température $\geq 63^{\circ}\text{C}$,**
- lors de la conservation du produit : **par la congélation.**

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. 2 x 0,5 = 1 pt

- **Détergence,**
- **désinfection.**

3.2 Nommer la catégorie de produit à utiliser lors d'un bionettoyage en cuisine. 0,5 pt

- **Détergent-désinfectant à contact/usage alimentaire !**

3.3 Un bionettoyage peut se réaliser en trois étapes.

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

0,5 x 4 = 2 pts

Étape du bionettoyage	Objectif
Pré-nettoyage	Permet l'élimination des plus grosses salissures
Nettoyage - Désinfection	Permet d'éliminer les salissures adhérentes Permet d'éliminer les microorganismes
Rinçage	Permet d'éliminer les résidus de produit et de salissures

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

4 x 0,25 = 1 pt

Paramètres	Exemples de consignes d'utilisation
Dosage	- Respecter la concentration (dosage) préconisé par le fabricant permettant un résultat optimal.
Température	- Respecter celle indiquée par le fabricant pour éviter de rendre le produit inefficace ou pour éviter la coagulation des protéines.
Action mécanique	- Frotter améliore l'élimination des salissures.
Temps d'action	- Favoriser les réactions physiques et chimiques.