

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

II. ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE

Vous travaillez dans la brasserie « Le beau Rivage ». Vous servez à un de vos clients une assiette de charcuterie accompagnée d'une salade. Il commande deux canettes de soda sans sucre en guise de boisson.

1. Compléter le tableau suivant en indiquant pour chaque aliment, le constituant alimentaire principal qui le compose et son rôle dans l'organisme.

Aliment	Constituant alimentaire principal	Rôle dans l'organisme
<i>Viande des Grisons</i>	➤	➤
<i>Saucisson</i>	➤	➤
<i>Terrine de campagne</i>	➤	➤
<i>Salade</i>	➤	➤

2. Proposer un dessert permettant d'équilibrer le repas en justifiant votre réponse.

Dessert proposé :

Justification :

3. Énoncer deux conséquences d'une alimentation trop riche en lipides.

➤

➤

4. Justifier le choix du soda sans sucre fait par le client sur le plan nutritionnel.

.....

.....

Votre employeur exige une tenue professionnelle adaptée lors de la préparation des assiettes de charcuterie, différente de celle que vous utilisez en salle au cours du service.

5. Justifier le port de la tenue professionnelle lors des manipulations des matières premières.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

6. Indiquer la conséquence de porter une tenue professionnelle adaptée sur la qualité des préparations culinaires.

.....
.....

7. Préciser le lieu de stockage des assiettes de charcuterie avant le service du midi.

.....

8. Justifier les conditions de conservation mises en œuvre.

.....
.....

Vous mettez vos assiettes sales dans le lave-vaisselle, et vous programmez un cycle à 65°C. Vous remarquez à la fin du cycle des traces blanches sur les assiettes.

9. Citer les quatre étapes d'un cycle de fonctionnement d'un lave-vaisselle.

-
-
-
-

10. Justifier la température de programme sélectionné du lave-vaisselle.

.....
.....

11. Indiquer la raison de ces traces blanches sur les assiettes et proposer une solution pour y remédier.

Raison :

Solution pour remédier à ce problème :