

II. ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE 10 pts /5 = /2

1. Compléter le tableau suivant en indiquant pour chaque aliment, le constituant alimentaire principal qui le compose et son rôle dans l'organisme. (8 x 0,25 : 2 points)

Aliment	Constituant alimentaire principal	Rôle dans l'organisme
<i>Viande de grison</i>	➤ <i>Protéines</i>	<i>Bâtisseur, constructeur ou plastique</i>
<i>Saucisson</i>	➤ <i>Protéines et/ou lipides</i>	➤ <i>Bâtisseur, énergétique</i>
<i>Terrine de campagne</i>	➤ <i>Protéines et/ou lipides</i>	➤ <i>Bâtisseur, énergétique</i>
<i>Salade</i>	➤ <i>eau, vitamines, fibres, minéraux</i>	➤ <i>Fonctionnel</i>

2. Proposer un dessert permettant d'équilibrer le repas en justifiant votre réponse. (2 x 0,5 : 1 point)

Dessert proposé : un produit laitier au choix

Justification : le groupe manquant dans le menu proposé est « produits laitiers ».

3. Enoncer deux conséquences d'une alimentation trop riche en lipides. (2 x 0,5 : 1 point)

Surpoids, obésité, maladies cardio-vasculaires, diabète, hypercholestérolémie ...

4. Justifier le choix du soda sans sucre fait par le client sur le plan nutritionnel. (0,5 point)

Le repas est déjà riche en énergie ou pour éviter de surcharger le repas en énergie ou toute réponse cohérente

5. Justifier le port de la tenue professionnelle lors des manipulations des matières premières. (1 point)

Pour éviter d'introduire des micro-organismes dans le milieu professionnel

6. Indiquer la conséquence de porter une tenue professionnelle adaptée sur la qualité des préparations culinaires. (0,5 point)

Les préparations culinaires sont alors saines

7. Préciser le lieu de stockage des assiettes de charcuterie avant le service du midi. (0,5 point)

Chambre froide positive ou armoire réfrigérée

8. Justifier les conditions de conservation mises en œuvre. (1 point)

Pour ralentir la multiplication des micro-organismes

9. Citer les quatre étapes d'un cycle de fonctionnement d'un lave-vaisselle. (4 x 0,25 : 1 point)

➤ *Prélavage*

➤ *Lavage*

➤ *Rinçage*

➤ *Séchage*

10. Justifier la température de programme sélectionné du lave-vaisselle. (0,5 point)

Pour favoriser l'action des produits de nettoyage et pour accélérer le séchage ou toute autre réponse cohérente

11. Indiquer la raison de ces traces blanches sur les assiettes et proposer une solution de remédiation. (2 x 0,5 : 1 point)

Raison : Parce que l'eau est dure ou parce que l'eau contient du calcaire

Solution pour remédier à ce problème : Recharger le lave vaisselle en sel régénérant ou utiliser un adoucisseur d'eau ou toute autre réponse cohérente

BAREME

QUESTIONS	REPORT DE POINTS
1	/ 2 pts
2	/ 1 pt
3	/ 1 pt
4	/ 0,5 pt
5	/ 1 pt
6	/ 0,5 pt
7	/ 0,5 pt
8	/ 1 pt
9	/ 1 pt
10	/ 0,5 pt
11	/ 1 pt
SOUS TOTAL	/ 10 pts
TOTAL (sous total /5)	/ 2 points (2 décimales après la virgule)