

ANNEXE 1

1.1 Présenter, à partir du **DOCUMENT 1**, les modifications du comportement alimentaire des français. (Donner trois éléments de réponse)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1.2 Préciser deux éléments du mode de vie actuel des français qui influencent les changements de comportement alimentaire.

.....

.....

.....

Pour prendre en compte ces informations et inciter la vente, vous souhaitez mettre en appétit vos clients en soignant la présentation du « café gourmand ».

1.3 Indiquer l'origine physiologique de la faim.

.....

.....

.....

.....

1.4 Justifier, à partir du **DOCUMENT 1**, l'intérêt croissant des clients pour le « café gourmand ».
(Donner deux éléments de réponse)

.....
.....
.....
.....

Votre chef pâtissier accorde une place toute particulière au tiramisu, vous choisissez de le proposer dans le café gourmand.

1.5 À partir du **DOCUMENT 2** et de vos connaissances, analyser les apports nutritionnels du tiramisu. (Trois éléments de réponse attendus)

.....
.....
.....
.....

1.6 Caractériser l'équilibre alimentaire conseillé en indiquant en pourcentage :

- la part du déjeuner dans l'apport énergétique journalier d'un adulte :

.....

- la part des glucides dans l'apport énergétique journalier d'un adulte :

.....

- la part des lipides dans l'apport énergétique journalier d'un adulte :

.....

1.7 Caractériser l'équilibre alimentaire en indiquant la répartition recommandée de l'apport glucidique journalier.

Pour répondre cocher la bonne réponse.

- 1/2 glucides complexes et 1/2 glucides simples
- 1/3 glucides complexes et 2/3 glucides simples
- 2/3 glucides complexes et 1/3 glucides simples

1.8 Énoncer les principales conséquences sur la santé d'une consommation excessive de glucides simples. (Donner trois éléments de réponse)

.....

.....

.....

.....

Afin de répondre aux préoccupations de santé des consommateurs, vous proposez d'utiliser des édulcorants. Ces additifs alimentaires présentent des avantages et des inconvénients.

1.9 Indiquer un avantage et un inconvénient des édulcorants en complétant le tableau suivant.

Avantage des édulcorants (1 élément de réponse attendu)	
Inconvénient des édulcorants (1 élément de réponse attendu)	

ANNEXE 2

Le tiramisu est une préparation fragile. Afin de servir ce dessert dans des conditions respectueuses des normes d'hygiène, vous appliquez les recommandations du Guide de bonnes pratiques d'hygiène.

2.1 À l'aide du **DOCUMENT 2** et de vos connaissances, identifier le danger sanitaire lié à cette préparation. Justifier votre réponse.

.....

.....

2.2 Appliquer la méthode des 5 M afin de maîtriser les risques liés à cette préparation en complétant le tableau ci-dessous.

Les 5 M	Exemple de la situation
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

La non maîtrise des risques peut être à l'origine d'une TIA.

2.3 Donner la définition d'une Toxi-Infektion Alimentaire.

.....

.....

.....

Le stockage du tiramisu avant sa distribution aux consommateurs est un point critique de la démarche HACCP.

2.4 Expliquer la notion de « maîtrise d'un point critique ».

.....
.....
.....

Le personnel de salle doit veiller au respect des températures réglementaires lors de l'entreposage des verrines de tiramisu dans la vitrine réfrigérée d'exposition. La réglementation impose le stockage des tiramisus à un froid positif.

2.5 Préciser l'action du froid positif sur la vie microbienne.

.....
.....

Vous repérez certaines défaillances au niveau de la vitrine réfrigérée.

2.6 Indiquer les bonnes pratiques d'hygiène à appliquer pour combattre les défaillances suivantes :

- présence d'insectes :

.....

- vitrine réfrigérée sale :

.....

2.7 Proposer deux types d'autocontrôles réalisables par le personnel de salle au niveau de la vitrine réfrigérée des desserts.

.....
.....

2.8 En fin de service, il reste un tiramisu non filmé et non daté en vitrine. Détailler la conduite à tenir face à cet invendu. Justifier votre réponse.

.....
.....
.....

ANNEXE 3

3.1 À partir du **DOCUMENT 3** et de vos connaissances, proposer trois arguments en faveur de l'utilisation d'une vitrine réfrigérée qui dispose d'un éclairage adapté.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

L'IRC des ampoules renseigne sur la qualité de la lumière émise ; il varie de 1 à 100.

3.2 Décoder l'indication IRC et préciser son intérêt dans le secteur de la restauration.

.....

.....

.....

3.3 Préciser l'intérêt pour le consommateur du classement énergétique.

.....

.....

.....

3.4 Relever, à partir du **DOCUMENT 4**, les valeurs caractéristiques suivantes en précisant les unités en toutes lettres.

	Puissance	Flux lumineux	Durée de vie	Température de couleur
Valeurs

Vous faites réaliser l'entretien de la vitrine réfrigérée dans le respect du protocole de nettoyage.

3.5 Après avoir identifié le type de ces salissures, proposer un produit d'entretien adapté en complétant le tableau ci-dessous.

Salissure	Type de salissures	Produit d'entretien adapté
Miettes de gâteaux	-	-
Tâches de graisse	-	-
Traces de doigts	- -	-

Sur un des produits, vous remarquez la phrase suivante : « Utiliser seulement dans des zones bien ventilées » et le pictogramme ci-contre :



3.6 Proposer les deux mesures de prévention individuelles adaptées à l'utilisation de ce produit et justifier vos réponses.

.....

.....

.....

.....