

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

MC EMPLOYE TRAITEUR
SCIENCES APPLIQUEES A LA NUTRITION ET A L'HYGIENE

1^{ère} Partie Sciences appliquées à la nutrition	/ 25 points
2^{ème} Partie Sciences appliquées à l'hygiène	/ 35 points
Total	/ 60 points

NOTE / 20 POINTS

MC employé traiteur	Code :	Session 2015	SUJET
ET2 SCIENCES APPLIQUEES	Durée : 1h00	Coefficient : 3	Page 1/9

.....
 Justification =

1.2 Indiquer le principal besoin nutritionnel recommandé pour un sportif. Justifier la réponse.

Boisson	-
Dessert	-
Laitage	-
Garniture	-
Plat principal	Poulet rôti
Entrée	-

1.1 Proposer des préparations culinaires destinées à équilibrer le plateau repas.

Première partie : Sciences appliquées à la nutrition (25 points)

Vous travaillez chez un traiteur, le chef vous demande de réaliser des plateaux repas équilibrés pour le club de rugby de la ville, en incluant des poulets rôtis.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 Justifier la place des groupes d'aliments suivants dans l'alimentation du sportif en complétant le tableau.

Groupes d'Aliments	Constituant principal	Caractéristiques nutritionnelles
Viande poisson œuf	-	-
Féculents, céréales, produits sucrés	-	-
Boisson	-	-

Dans l'équipe, un des joueurs ne peut pas manger de viande.

1.4 Préciser deux plats équivalents qui pourraient remplacer le poulet.

-
-

Pendant la cuisson du poulet, une odeur alléchante s'est dégagée dans le laboratoire. Ce phénomène est du à la réaction de Maillard.

1.5 Expliquer les transformations physico chimiques au cours de cette réaction.
(4 éléments d'explication attendus)

-
-
-
-

.....

.....

2.1 Définir une PCEA en donnant deux caractéristiques.

Le traiteur peut utiliser deux types de liaison pour le service des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).

Deuxième partie : Sciences appliquées à l'hygiène (35 points)

.....

1.8 Citer un facteur qui permet de mettre en valeur vos plateaux repas.

.....

.....

.....

1.7 Citer trois facteurs qui peuvent modifier la perception sensorielle.

	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-
Propriétés Organoleptiques	Organes Sensoriels	Sens	

1.6 Mettre en relation trois propriétés organoleptiques du poulet rôti résultant de sa cuisson avec l'organe sensoriel et le sens sollicités.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2 Donner en le justifiant le principe de ces deux types de liaisons en complétant le tableau.

TYPES DE LIAISON	ETAPES	CARACTERISTIQUES	JUSTIFICATION
LIAISON FROIDE	-	Température : de à	-
		Durée :	
	-	Température :	
		Durée :	
LIAISON CHAUDE	-	Température :	-
		Durée :	

2.5 Nommer deux exemples de germes pathogènes.

2.4 Certains germes sont pathogènes, définir le terme pathogène.

2.3 L'analyse est non conforme. Justifier cette conclusion à l'aide du tableau de résultats ci-dessus.

Germes recherchés	Critères par grammes	Résultats
Germes aérobies à 30°C	300.000	100.000
Coliformes à 30°C	1000	5000
Coliformes fécaux	10	800
Staphylococcus aureus	100	>100
Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C	30	>10
Salmonelles	absence	absence

Voici les résultats d'analyses microbiologiques réalisées dans votre laboratoire.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Suite à la non-conformité de l'analyse, votre chef vous demande de réfléchir à une cause possible de ces contaminations.

2.6 Enumérer les causes de contamination alimentaire au cours du travail en complétant le tableau suivant .

	Cause de contamination des aliments
Main d'oeuvre	
Matériel	
Matière première	
Milieu professionnel	
Méthode de travail	

2.7 Justifier les règles d'utilisation et d'entretien des appareils de préparation.

.....

.....

.....

FICHE TECHNIQUE BIOLAV

Détergent désinfectant bactéricide, fongicide et virucide

Ce produit est destiné au nettoyage et à la désinfection des surfaces lavables des cuisines professionnelles et des laboratoires de transformation de denrées alimentaires : matériels de distribution et de stockage, matériels de préparation (malaxeurs, trancheuses...), plans de travail, murs et sols.

Contient :

Moins de 5 % de : agents de surface cationiques (désinfectant)
5 % ou plus mais moins de 15 % de : agents de surface non ioniques
moins de 5 % de : EDTA et sels

MODE D'EMPLOI :

Diluer BIOLAV, au moment de l'emploi, (dosage manuel ou avec une centrale de dilution) dans l'eau à 20°C à raison de 30 ml par litre d'eau pour un temps de contact de 15 minutes.

Brosser si nécessaire.

Rincer à l'eau potable dans le cas d'utilisation pour des récipients ou des surfaces d'être au contact de denrées alimentaires et contrôler l'efficacité du rinçage à l'aide d'un réactif approprié

PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Réservé à un usage professionnel.

C : corrosif.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Pour l'entretien du laboratoire, vous utilisez le produit « BIOLAV » dont voici la fiche technique.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.1 Interpréter la fiche technique en complétant le tableau suivant .

	Mentions repérées sur la fiche technique	Définition
Mode d'action	-	-
	-	-
Propriétés	- - -	- - -
Critères d'efficacité	Action chimique : Action mécanique : Action de la température : Temps d'action :	
Précaution d'emploi	-	

3.2 Justifier le choix de ce produit pour l'entretien d'une chambre froide.

.....

.....

.....

<p>1. TITLE</p>	<p>2. AUTHOR</p>	<p>3. SUBJECT</p>
<p>4. DATE</p>	<p>5. PUBLISHER</p>	<p>6. PRICE</p>
<p>7. NOTES</p>	<p>8. INDEXING</p>	<p>9. CLASSIFICATION</p>
<p>10. SERIALS</p>	<p>11. PERIODICALS</p>	<p>12. MONOGRAPHS</p>
<p>13. REFERENCE</p>	<p>14. CITATIONS</p>	<p>15. BIBLIOGRAPHY</p>
<p>16. ABSTRACTS</p>	<p>17. REVIEWS</p>	<p>18. CRITICISMS</p>
<p>19. REVISIONS</p>	<p>20. CORRECTIONS</p>	<p>21. ADDENDUMS</p>
<p>22. SUPPLEMENTS</p>	<p>23. APPENDICES</p>	<p>24. INDEXES</p>
<p>25. GLOSSARIES</p>	<p>26. BIBLIOGRAPHIES</p>	<p>27. REFERENCES</p>

UNIVERSITY OF CHICAGO LIBRARY