

## 2<sup>ème</sup> PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES - 32 points

### 1 - Sciences appliquées à l'alimentation - 11 points

#### 1.1 - (0,5 x 10) = 5 points

	ALIMENTS	GROUPE D'ALIMENTS	APPORT NUTRITIONNEL PRINCIPAL
<b>Menu de la Saint Sylvestre</b> Kir Imperial et mises en bouche <i>~~~~~</i> Foie gras frais de canard compotée de raisins Accompagné de son verre de Sauternes <i>~~~~~</i> Grande assiette baltique Et son verre de Pouilly Fumé <i>~~~~~</i> Trou normand <i>~~~~~</i> Filet mignon de veau, jus réduit et noisettes Accompagné d'un verre de Fixin <i>~~~~~</i> Trilogie de fromages affinés sur lit de mâche <i>~~~~~</i> Assiette gourmande de l'an neuf (crumble, glace rhum raisin, salade de fruits exotiques) Et sa flûte de Moët et Chandon brut <i>~~~~~</i> Café et mignardises  Eaux minérales Vitel et Badoit Soupe à l'oignon à 3h00 du matin	Foie gras	VPO	Protéines Lipides (acceptés)
	Compotée de raisins	Fruits et légumes (cuits) <i>cuidités</i>	Fibres Eléments minéraux
	Filet mignon de veau	VPO	Protéines
	Fromage	Produits laitiers	Calcium Protéines (acceptées)
	Salade de fruits exotiques	Fruits et légumes (crus) <i>crudités</i>	Eléments minéraux Vitamines

#### 1.2.1 - 2,5 points

0,75 pt si le candidat connaît les valeurs énergétiques des glucides, lipides et protides (0,25 x 3) + 1 pt si la démarche est juste + 0,5 si le résultat est correct + 0,25 pt pour l'unité

Fromage de chèvre	Pour 100 grammes	Valeur énergétique en kJ
Glucide	2	2 x 17 = 34 kJ
Lipide	32	32 x 38 = 1216 kJ
Protide	19	19 x 17 = 323 kJ
	Total	1573 kJ

#### 1.2.2 - 2 points

Hypercholestérolémie, maladies cardio-vasculaires, surcharge pondérale, obésité,  
*taux élevé de cholestérol, hyperglycémie, plaques d'athérome*

#### 1.3.1 - 0,5 point

Oxydation

#### 1.3.2 - (0,5 x 2) = 1 point

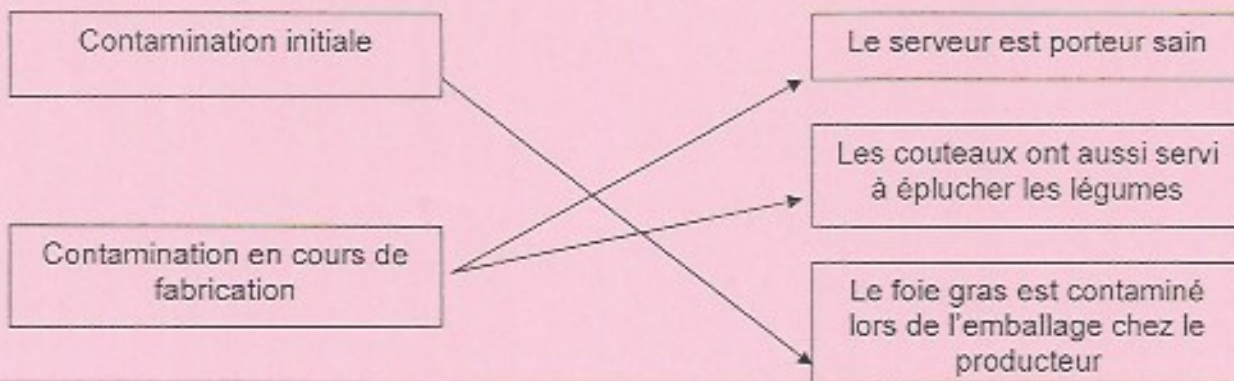
L'acide ascorbique (ou vitamine C) (~~acidité~~) contenu dans le jus de citron a des propriétés anti oxydantes.

## 2 - Sciences appliquées à l'hygiène - 11,5 points

2.1 - 0,75 point

Cela peut entraîner une <sup>(TIAC)</sup> intoxication alimentaire des convives.

2.2.1 - (0,5 x 3) = 1,5 point



2.2.2 - (0,5 x 3) = 1,5 point

- Maintien des aliments au frais
- Maintien des aliments à l'abri de l'air,
- Hygiène personnelle irréprochable : lavage des mains, tenue professionnelle propre et adaptée
- Entretien correct des matériels, plan de travail,.....
- Ne pas éternuer, ne pas postillonner au-dessus des préparations,
- .....Accepter toute mesure cohérente

2.2.3 - (3 x 0,5) = 1,5 point

AFFIRMATION	VRAI	FAUX
Un porteur sain héberge dans sa gorge des micro-organismes pathogènes	X	
Un porteur sain est une personne en bonne santé apparente.	X	
Un porteur sain peut transmettre des micro-organismes.	X	

2.3 - (0,5 x 3) = 1,5 point

- une fois par an ; (quand on est solané)
- après une interruption de travail d'au moins 6 mois pour maladie ;
- après un congé maternité.

2.4.1 - 1 point

Il s'agit d'une DLUO.

2.4.2 - 0,75 point

Date limite d'utilisation optimale.

Attribuer les points à la question 2.4.2 s'il y a cohérence avec la question 2.4.1

2.4.3 - 1 point

A cette température les micro-organismes ont une multiplication stoppée.



2.4.4 – (0,5 x 2) = 1 point

- présence d'eau
- présence d'éléments nutritifs
- présence ou absence de dioxygène (air)
- le pH (neutre)



2.4.5 – 1 point

Il y a risque d'intoxication alimentaire dû à un développement microbien important.  
Perte de qualités organoleptiques.  
Produit non commercialisable.

3 – Sciences appliquées aux locaux, aux équipements, à la sécurité - 9, 5 points

3.1 – (0,25 x 2) = 0,5 point

*⚠ on accepte de relever sur le document*

PICTOGRAMME	SIGNIFICATION	PICTOGRAMME	SIGNIFICATION
	Dangereux pour l'environnement		Irritant / nocif

3.2 - (4 réponses attendues 0,5 x 4) = 2 points

- Eau chaude : 40 à 50°C
- Dosage du produit : 5g/l
- Temps d'action : 5 à 10 min
- Brossage recommandé

3.3 - 2 points

Bactéricide : qui tue les bactéries

Fongicide : qui tue les champignons microscopiques

*Φ fongie*

3.4 – (1 x 3) = 3 points

- Port de gants recommandé
- Ne pas utiliser en association avec d'autres produits
- Ne pas utiliser à une température supérieure à 50°C
- Port de lunettes recommandé

3.5 - (1 x 2) = 2 points

- Stocker à l'abri du gel
- Stocker dans un placard ou un local réservé à cet usage