

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION et SERVICES
en RESTAURATION

SESSION 2018

ÉPREUVE E1 :
ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E12 : Sciences appliquées

Calculatrice non autorisée

Aucun document autorisé

*Le sujet se compose de 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 3 (pages 8/15 à 15/15 incluses)
sont à rendre agrafées dans une copie anonymée.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : 1806-CSR SA 12 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 1/15

Dossier 1 : LE PLATEAU DE FROMAGES AU RESTAURANT

➤ Situation professionnelle

Au restaurant «Le Cabanon» vous êtes chargé de renouveler la composition du plateau de fromages pour mettre en avant des produits de terroir au lait cru.

➤ À partir du **DOCUMENT 1** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de **l'ANNEXE 1**.

Dossier 2 : LES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES ET LES MOYENS DE PREVENTION

➤ Situation professionnelle

La volonté de servir des produits laitiers au lait cru exige une hygiène rigoureuse pour éviter les toxi-infections alimentaires. Vous approfondissez vos connaissances sur ce sujet afin d'actualiser le protocole de service des fromages.

➤ À partir des **DOCUMENTS 2** et **3** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de **l'ANNEXE 2**.

Dossier 3 : LES PRODUITS D'ENTRETIEN ET L'EAU EN RESTAURATION

➤ Situation professionnelle

Le restaurant «Le Cabanon» met en place de nouveaux protocoles d'entretien avec votre contribution. Il investit dans un lave-vaisselle plus performant et équipé d'un adoucisseur d'eau plus efficace pour pallier le problème de dureté de l'eau du réseau. Vous vous informez sur son fonctionnement afin d'apporter des explications à votre équipe.

➤ À partir des **DOCUMENTS 4** et **5** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de **l'ANNEXE 3**.

DOCUMENT 1

Camembert de Normandie AOP

Le camembert de Normandie est un des fleurons de la gastronomie française. Mais, en l'absence de protection particulière, il est imité partout en France et hors de nos frontières. Depuis 1983, le camembert de Normandie bénéficie de l'Appellation d'Origine Contrôlée, et depuis 1996 il est également Appellation d'Origine Protégée. Ce fromage au lait cru de vache, est un fromage à pâte molle, à croûte très fine, fleurie d'un duvet blanc pouvant laisser apparaître des traces rouges, contenant au minimum 45% de matières grasses, d'un poids minimum de 250g.

La dégustation du camembert met en évidence une pâte souple, non coulante, une saveur légèrement salée, avec d'abord de bons arômes de lait chaud et une douce odeur de champignons sur la croûte, puis des arômes plus francs et fermiers et une saveur plus fruitée avec davantage d'affinage.

Source : Académie pilote

DOCUMENT 2

Alerte listéria : l'entreprise X retire un lot de camemberts de la vente

Une fromagerie a dû retirer de la vente plusieurs milliers de camemberts conditionnés dans des boîtes en bois ou papier, au nom du principe de précaution. Les tests d'une douane étrangère ont révélé ces derniers jours une présence de germes suspects. L'entreprise X a donc immédiatement procédé au retrait de la vente d'un lot de camemberts au lait cru commercialisé entre le 14 mars et le 26 avril 2016. Un coup dur pour cette entreprise du Calvados connue pour ses engagements auprès des producteurs de lait et son engagement qualité, notamment sur l'alimentation des vaches, sans OGM.

Le risque de contamination par la bactérie *Listeria monocytogenes*, mise en évidence dans ces produits, a été révélé par l'UFC Que choisir. Cette bactérie peut entraîner une maladie grave, la listériose, avec des nausées, des maux de tête, de la forte fièvre voire des complications neurologiques telles qu'une méningite ou une encéphalite.

Chez la femme enceinte les risques sont graves « un avortement, un accouchement prématuré, ou des formes septicémiques avec détresse respiratoire du nourrisson dans les jours qui suivent la naissance », informe le site du ministère des affaires sociales et de la santé.

Cette bactérie aéro-anaérobie, psychrophile peut se développer de 0 °C à 45 °C. Sensible à la chaleur elle est détruite à 65 °C en quelques minutes mais prolifère au froid positif.

Les personnes qui auraient consommé ces « produits » et qui présenteraient les signes d'une listériose, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.

Le lot de camemberts dont il est question possède une date limite de consommation (DLC) au 1er mai 2016 / N° de lot : 260216DS0 / Numéro d'identification vétérinaire : FR 14.608.001 CE.

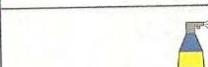
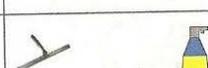
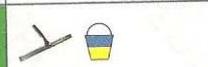
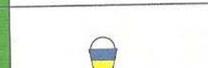
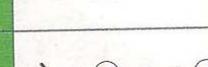
Source : d'après <http://france3-regions.francetvinfo.fr/basse-normandie/alerte-listeria> consulté le 15/11/2016.

Procédures de nettoyage et de désinfection

Les tableaux sont donnés à titre indicatif, ces procédures doivent s'adapter à votre établissement, selon l'obligation de résultat de nettoyage et de désinfection dans le cadre de la méthode HACCP

**CENTRALE À L'EAU
ÉLECTROLYSÉE**

SALLE RESTAURANT

Surfaces Matériels	Fréquence	Précautions	Laver	Désinfecter	Rincer	Méthode	Conseils
SOLS	Après chaque service					 5 minutes	Rincer les siphons à l'eau claire après chaque service
MURS - PORTES PLAFONDS LUMINAIRES	1 fois par mois	 				 5 minutes	Utiliser le lavage à plat et les lavettes microfibres
POIGNÉES DE PORTES INTERRUPTEURS	1 fois par jour	 				 1 minute	Vider les pulvérisateurs tous les jours
SURFACES VITRÉES	1 fois par semaine	 				 1 minute	Travailler simultanément avec le mouilleur et la raclette
TABLES CHAISES	Après chaque service					 1 minute	Ne pas rincer
MOBILIERS DÉCORATIONS	Après chaque service	 				 1 minute	Ne pas mouiller
FONTAINES	Après chaque service	 				 1 minute	Nettoyer et désinfecter les becs verseurs
MICRO-ONDES	Après chaque service	 				 1 minute	Nettoyer et désinfecter la cuve et les plateaux
FABRIQUES À GLAÇONS	Après chaque service	 				 1 minute	Attention aux pièces électriques
CHARIOTS DE DISTRIBUTION	Après chaque service	 				 5 minutes	Nettoyer et désinfecter la cuve et les glissières



Port de gants



Risque électrique



Nettoyer et désinfecter vos matériels de nettoyage tous les jours
Penser à économiser le dégraissant et le désinfectant
Vider vos pulvérisateurs tous les jours

Ensemble, réduisons notre impact écologique

JLC COLLECTIVITÉS

Source : d'après le plan de nettoyage désinfection du CFA de Blagnac

- 1.4. À l'aide du **DOCUMENT 1**, identifier les sens, l'organe correspondant et les propriétés organoleptiques mises en évidence lors de l'analyse sensorielle du camembert de Normandie.

Analyse sensorielle du camembert de Normandie

Sens	Organe	Propriétés organoleptiques (2 réponses attendues)
.....	- -
.....	- -
.....	- -
.....	- -

1.5. Identifier les informations présentes sur l'étiquette du camembert de Normandie et souligner celles qui sont obligatoires.



1.6. Proposer deux intérêts de sélectionner des fromages d'appellation d'origine contrôlée pour constituer l'offre de fromages du restaurant.

.....

.....

.....

1.7. Citer une autre mention valorisante qui peut être présente sur un étiquetage de produit alimentaire.

.....

2.7. En prenant appui sur le **DOCUMENT 3**, retrouver les étapes du lavage antiseptique des mains et justifier chacune d'elles.

Étapes du lavage des mains		Justifications
1		
2		
3		
4		
5		
6		

